



ESCUELA
EXCE

Escuela de
Excelencia
Empresarial

edición

2024 / 2025

modalidad **BLENDED**

M Á L A G A

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

entidad coorganizadora

**Partner
desarrollo** 
GRUPO PARTNER DESARROLLO

partner colaborador

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga
O orgullosos de ser hosteleros



P R E S E N T A C I Ó N

Desde la Escuela de Excelencia Empresarial y Grupo Partner Desarrollo, en colaboración con entidades y empresas referentes en el sector de la hostelería, restauración y hotelería, ponemos en marcha en Málaga el **Máster en Dirección Empresarial de Restauración**, un programa diseñado para mejorar la profesionalización en la gestión y organización de las empresas del sector, tan importante y representativo en la Costa del Sol y su entorno.

Este Programa **Executive** cuenta con una **metodología Blended**, que combina sesiones presenciales con onlive (online en directo). Consta de 225 horas de formación, impartidas de noviembre a mayo, y tiene por objetivo que los participantes experimenten un verdadero cambio en su perfil profesional.

El Máster, impartido por profesionales de primer nivel de la gestión empresarial, hotelera y de restauración, tendrá un enfoque eminentemente práctico, con una aplicabilidad inmediata en cualquier negocio de hostelería y turismo.

La **experiencia** acumulada como escuela de negocios, desde 2008, con más de 2.000 profesionales formados, así como la alta satisfacción e inserción laboral de nuestros alumnos, nos impulsa a continuar creciendo para **mejorar la carrera profesional** de quienes cursan nuestros programas.

¡**Especialízate** con la mejor de formación!

MDR
Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN



ESCUELA
EXCE
Escuela de
Excelencia
Empresarial

Partner 
desarrollo
GRUPO PARTNER DESARROLLO



MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos e instrumentos necesarios para la **planificación, análisis y control administrativo y financiero** de empresas de restauración.
- Conocer de la mano de **expertos** del mercado el desarrollo de la gestión de actividades de restauración y hotelería.
- **Desarrollar competencias directivas avanzadas** para la toma de decisiones estratégicas en empresas de restauración.
- Conocer de primera mano todo lo relativo a **nuevas tendencias y técnicas de gestión empresarial** de empresas de la restauración.
- Desarrollar **técnicas y aptitudes** orientadas para la eficiente gestión de colaboradores.
- **Potenciar la carrera profesional y ampliar la red de contactos** en hotelería y restauración a nivel nacional e internacional.

MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Máster va dirigido a quienes quieran ampliar sus conocimientos y mejorar su carrera profesional en el sector de la hotelería y restauración.

- Directores o puestos responsables de hotel
- Directores o puestos responsables de restaurantes
- Directores o responsables de alimentos y bebidas
- Propietarios de restaurante, bar o cafetería
- Directores de operaciones
- Maître de hotel o restaurante con proyección a F&B Manager
- Jefes de cocina de hotel o restaurante



MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

FORMACIÓN FLEXIBLE

Desde la *Escuela de Excelencia Empresarial* hemos implementado una **metodología de formación versátil** para poder adaptarnos a los cambios y posibilitar a nuestros alumnos completar su formación de una manera flexible y con la máxima calidad de nuestros programas.

METODOLOGÍA



FORMACIÓN PRESENCIAL



[115 horas]

El objetivo de cada sesión será transmitir, de una manera **dinámica y participativa**, a través de casos prácticos reales, cuáles son las principales cuestiones y los aspectos clave para un adecuado asesoramiento en el área fiscal y contable.

El equipo docente lo componen profesionales en contacto diario con la realidad financiera y empresarial, siendo la formación **eminente práctica**.

FORMACIÓN ONLINE



[110 horas]

Cada alumno tendrá acceso a la parte privada del **Campus Virtual** del Máster, a través del cual podrá:

- Descargar apuntes, documentación y actualizaciones del temario.
- Visualizar en streaming las sesiones o las grabaciones de las clases impartidas.
- Realizar consultas, participar en foros y acceder a noticias de interés del programa.
- Acceder al EXCE Community (Bolsa de Trabajo, Red de contactos y otras actividades).

TRABAJO FIN DE MÁSTER



[30 horas]

Una vez finalizado cada Módulo se enviará un **Cuestionario** que servirá de repaso de lo estudiado y que el alumno deberá trabajar y entregar resuelto en un plazo de 15 días.

Además, durante la realización del Máster se irá planteando un Caso Práctico que recogerá los principales tributos estudiados en el programa y que los alumnos, bien individualmente o en grupo, deberán entregar como Trabajo Fin de Máster.

PRÁCTICA EMPRESARIAL



Los alumnos del Máster que así lo deseen podrán realizar, de manera voluntaria, **prácticas profesionales** en empresas de consultoría y asesoramiento fiscal-contable.

Muchos alumnos han comenzado o mejorado su carrera profesional gracias a la intermediación realizada mediante nuestro departamento de **Salidas Profesionales** para sus prácticas empresariales o para su contratación.

Para la obtención del Título de "Máster en Dirección Empresarial de Restauración" se deberán superar los controles planteados al finalizar cada Módulo, así como el Trabajo Fin de Máster, teniendo cumplido el requisito de asistencia y seguimiento de las sesiones.

PROGRAMA

I. Proyección inicial, apertura y estrategias en la restauración

Proyección y estudio de apertura en restaurantes

- o Tipos de restaurantes existentes.
- o Análisis iniciales de diseño.
- o La normativa en restaurantes.
- o Proyección de la estructura.
- o Fachada y entrada del restaurante.
- o Análisis estratégico inicial
- o Creación del "Moodboard" y definición del cliente tipo
- o Elementos a controlar a la hora de diseñar un restaurante
- o Iluminación, combatir la "sensación del vacío" y elementos decorativos
- o Funcionalidad Vs estética.
- o Mobiliario, climatización, acústica y vajilla.

Estrategias en la restauración

- o Diferenciación y coste.
- o La planificación de la apertura.
- o El Benchmarking.
- o Elaboración del presupuesto y estructura de costes.
- o Formación del personal.
- o Asesorías y parte legal.
- o Las franquicias.
- o El Business Plan.
- o El DAFO.

II. Finanzas y control de gestión en la restauración

Introducción a la gestión financiera

- o Introducción a la contabilidad
- o Introducción al análisis financiero
- o Introducción a la gestión fiscal
- o Gestión de nóminas

El presupuesto

- o El coste, el gasto y el consumo
- o La producción, el margen y el resultado
- o Inversión y resultado: el R.O.E. y el R.O.I., el EBIT y el EBITDA
- o La elaboración del presupuesto
- o La amortización

La rentabilidad

- o El umbral de rentabilidad, el break even point
- o Análisis de rentabilidad
- o Las 4 reglas básicas para el cálculo del rendimiento en un restaurante
- o El margen de contribución

Análisis y control del gasto del personal

- o Análisis económico FTE (Full Time Equivalent)
- o Productividad del personal

Control del producto

- o El escandallo y la ficha técnica
- o Errores al elaborar escandallos
- o El menú pricing

Análisis de las ventas

- o Análisis sobre el ticket medio
- o Frecuencia de gasto del cliente
- o Análisis sobre ventas de productos

III. Gestión de costes y compras

Gestión de compras en el restaurante

- o El departamento de compras y sus objetivos
- o Selección de proveedores y canales de suministro
- o La integración interdepartamental
- o Valoración de las existencias
- o La gestión económica
- o El consumo, descuentos y rappels
- o El stock y la rotación de mercaderías
- o Tipos de productos
- o Funciones del jefe de compras

Revenue management

- o Revenue management en restauración
- o Principales factores en restaurantes
- o Aplicaciones en la gastronomía
- o Pasos a realizar antes de aplicar revenue en restaurantes
- o El Upselling y los descuentos
- o Conocer el precio de venta
- o Gestión de las reservas
- o Soluciones al aplicar revenue

Factores a controlar

- o El presupuesto
- o El alquiler y las operaciones
- o La estructura online y redes sociales
- o Duración de las comidas
- o Movimientos de tesorería
- o Gestión de procesos

Estrategias de revenue management para la restauración

Fórmulas de revenue gastronómico

MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

IV. Dirección de Cocina

Gestión de la cocina

- o Principales materiales utilizados
- o Elementos, maquinaria y equipos
- o Tratamientos culinarios y tipos de cocciones
- o Composición de los distintos alimentos
- o Funciones de las sustancias nutritivas
- o Indicaciones para la elaboración de menús en la dietoterapia

Gestión de la cocina y sus partidas

- o Organización de la cocina y sus áreas de trabajo
- o La gestión del tiempo y su operativa
- o Cuarto frío, cuarto caliente, showcooking y pastelería

Emplatado y presentación

- o Emplatado y presentación
- o Trabajar con las consistencias
- o Elaboración de formas y arreglos

Gestión de equipos de cocina

- o Qué es un líder
- o Cómo generar confianza
- o Ser caso de ejemplo
- o Dar herramientas: la comunicación
- o Construir desde lo positivo: solución de problemas

El buffet en los hoteles

- o Tipos de pensiones y regímenes
- o El desayuno y su presentación
- o Los buffets temáticos
- o Las distintas secciones en los buffets
- o Elementos y maquinarias
- o Consejos prácticos para mejorar la imagen de los buffets

La estrategia y el Marketing en los buffets

- o Visual merchandising y escaparatismo
- o La estrategia de ventas en los buffets
- o Neuromarketing y buffets 2.0
- o Composición de los distintos alimentos
- o Imagen y presentación de los buffets
- o Cortes en frutas y verduras
- o Cómo direccionar al cliente en el buffet

Estrategias en los buffets actuales

- o La presentación de cada día
- o El diseño y las impresiones
- o El showcooking como gran aliado
- o Cómo lograr conexión con el cliente para mejorar su satisfacción
- o La importancia del trabajo en equipo

Otros elementos importantes para la imagen de los buffets

- o La exposición y el menaje
- o Los postres en los buffets

El menú engineering

- o Diseño y estrategia en la elaboración del menú
- o Espacios, precios par-impar, distribución del menú y coeficiente de precios
- o La elaboración del menú
- o Informaciones necesarias en la carta
- o El soporte de la carta y su diseño
- o La elaboración de la carta
- o Reglas fundamentales para elaborar un menú
- o Promociones y descuentos
- o El menú del día
- o Principales errores a la hora de elaborar una carta

Marketing y análisis en la ingeniería de menús

V. El bar y su gestión

El diseño de la carta del bar

- o Diseño de la carta de bebidas
- o Reglas fundamentales a seguir para la correcta elaboración de una carta
- o El escandallo y la ficha técnica del producto
- o La merma en el beverage

Servicio y gestión de bares

- o El servicio y la gestión del bar
- o La organización en el bar
- o Checklist de apertura
- o La operativa: atención al cliente, gestión del cobro e inventarios
- o Despedida y cierre del bar I
- o La recepción de mercaderías
- o Técnicas de venta y venta activa
- o El rol del camarero
- o Gestión de las reservas
- o Normas a seguir durante el servicio
- o Procesos a la hora de tomar comandas
- o Normas y técnicas del servicio del vino
- o La fidelización
- o Gestión de quejas con el cliente
- o El cierre del bar II

La coctelería: de la base al 2.0

- o Coctelería avanzada
- o Coctelería molecular
- o Coctelería internacional
- o El Ice Carving
- o Hielo, humo y fuego en coctelería

MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

2024/2025

PROGRAMA

2024/2025

PROGRAMA

MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

VI. Seguridad e higiene alimentaria

Control en la higiene alimentaria

- o La trazabilidad y el autocontrol
- o La recepción y la manipulación de los alimentos
- o Procesos del personal de restauración
- o Formación e higiene del personal
- o Puntos a considerar en el estocaje
- o El sistema APPCC
- o Principales peligros y enfermedades
- o Principales puntos a controlar en materia de seguridad e higiene alimentaria
- o El etiquetado en la alimentación

VII. Digitalización y Business Intelligence

Digitalización, Business Intelligence e Inteligencia Artificial en restauración

- o La digitalización
- o TPV (software y hardware)
- o La estrategia y el éxito en la transformación digital
- o La digitalización en el sector del Food & Beverage
- o Hojas de cálculo (Microsoft Excel)
- o Introducción al Microsoft Power BI en el análisis de datos
- o Aplicaciones de la IA en restauración

VIII. Gestión de las personas, comunicación y motivación

Gestión del personal en restauración

- o La planificación del personal
- o La organización y el organigrama
- o Obligaciones y derechos laborales
- o Categorías y grupos profesionales
- o El contrato de trabajo
- o Selección y reclutamiento
- o Job Description
- o La formación
- o Incorporación al puesto de trabajo
- o La evaluación del personal
- o La gestión por objetivos: la D.P.O.

Habilidades directivas e interpersonales

- o Trabajo en equipo
- o Liderazgo
- o Comunicación
- o Motivación y técnicas de coaching

IX. Introducción al mundo del vino

- o La viticultura
- o La vid
- o Producción y elaboración del vino
- o La degustación del vino
- o Vinos europeos y del Nuevo Mundo
- o El servicio del vino
- o El maridaje del vino

X. Introducción al mundo del café

- o Tipos de café
- o El café espresso
- o Tipos de elaboraciones a partir del café

XI. Eventos

Los eventos: figuras participantes

- o Introducción a los eventos
- o El Events Manager
- o Aspectos a considerar en la organización de eventos
- o Características y tipos de eventos
- o El MICE
- o Comunicación en eventos
- o Gestión administrativa de los eventos

XII. El marketing y las ventas

- o Gestión de las ventas
- o El Plan de Marketing
- o Decisiones y análisis en materia de Marketing
- o Política de cancelaciones
- o El Marketing en eventos
- o Marketing estratégico
- o El Marketing sensorial

XIII. Atención al cliente y upselling

- o La atención al cliente
- o Introducción al Up-selling y Cross-selling
- o El dominio y la implementación de estrategias de Up-selling
- o Estrategias de venta en la restauración
- o El neuromarketing y dopamina en la restauración
- o Idiomas en la restauración

Partner
desarrollo
GRUPO PARTNER DESARROLLO

ESCUELA
EXCE



ALBEROLA, Gumer

Economista. Consultor-Analista financiero.
Socio de EXCE BUSINESS CONSULTING



CAMINO, Arancha

Economista. Consultora de Recursos Humanos de ACCENTURE. Coach personal y ejecutivo.



CERVERA, Jorge

Economista.
CEO & Founder Grupo PARTNER DESARROLLO



DOBLAS, Francisco

Economista.
Asesor fiscal en JNC Y ASOCIADOS



DOMÍNGUEZ, Belén

Economista-Auditora de Cuentas. Experta Contable Acreditada (REA-ICJC). Socia de GAP AUDITORES



LAGO, Jorge

Growth & Talent Manager en CENTURY 21 España.
Productivity Coach en REAL ESTATE



LÓPEZ, Juan Carlos

Economista.
Controller Corporativo en SOHO BOUTIQUE HOTELS



MACÍAS, Pepe

Beverage Corporativo.
Operaciones EMEA. Grupo IBEROSTAR



MÁRQUEZ, Miguel Ángel

Economista. Consultor de Business Intelligence.
Socio de EXCE BUSINESS CONSULTING



NOMBELA, José Antonio

Economista.
Executive Managing Director FACE2TRAVEL



PASTOR, José

Economista. Cluster Director of Finance en MARBELLA CLUB HOTEL & NOBU HOTEL IBIZA



QUESADA, Manuel

Economista. Consultor Financiero.
CFO de MUSEO CARMEN THYSSEN MÁLAGA



RAZQUIN, Rafael

Economista. Controller financiero.
Socio de DISTRIBUCIONES EDERBEL



RUIZ RÚA, Roberto

Experto en Gestión de Restauración. Consultor y creador de contenidos de la NUEVA HOSTELERÍA.



SALINAS, Juan Diego

Economista. Coach Hotelero y PCC Internacional.
Socio fundador de METAHOTEL



SALOM, Miguel

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales.
Socio director at the HOTEL FACTORY



SERRANO, Eduardo

MBA. Diplomado en Gestión Hotelera. Socio-Director de ESMA y Presidente Ejecutivo de AIDABE



VAIA, Mauro

Técnico Superior en Restauración.
F&B Trainer & Preopening Premium Brands Europe

El cuadro docente está compuesto por selección de profesionales con amplios conocimientos del sector, en entornos locales, nacionales e internacionales.

Además de su formación académica hay que destacar en ellos su experiencia y capacidad pedagógica.

Escuela de Excelencia Empresarial

desde 2008 siendo referencia en formación financiera de primer nivel



ESCUELA
EXCE
Escuela de
Excelencia
Empresarial

CAMPUS VIRTUAL

A través del Campus Virtual se podrá acceder a las sesiones en streaming y a las grabaciones de las clases impartidas durante el programa. También en nuestra plataforma se podrá descargar material técnico y documentación de cada módulo, realizar consultas, participar en foros y acceder al Seguimiento Académico del programa o al EXCE Community.

BOLSA DE TRABAJO

Gracias a una dilatada experiencia y los acuerdos alcanzados con numerosas empresas de nuestro entorno, Escuela EXCE gestiona una Bolsa de Trabajo, especializada en el área financiera, para potenciar y mejorar la carrera profesional de nuestros alumnos. La tasa de empleabilidad laboral en los últimos años ha sido superior al 91%.



CONFERENCIAS y WORKSHOPS

Los alumnos del Máster podrán asistir al ciclo de conferencias que organiza Escuela EXCE, en las que intervendrán destacados profesionales del sector financiero. Asimismo, durante la celebración del Máster se promoverán workshops: jornadas prácticas de especialización pensadas para profundizar en herramientas o metodologías de trabajo.

MDR
Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

EXCE COMMUNITY

Son ya más de 2.000 los alumnos que han cursado alguno de nuestros programas. Apostamos por completar las necesidades formativas y enriquecer su cualificación profesional. A través de jornadas y encuentros fomentamos el Networking Empresarial entre nuestros Antiguos Alumnos y así poder ampliar las oportunidades de crecimiento profesional.

MDR

Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

edición
2024 / 2025

1

solicitar formulario

Móvil/WhatsApp: 682 710 913
Mail: info@escuelaexce.com



2

admisión

nos pondremos en contacto
una vez recibido el formulario

3

reserva de plaza - matrícula

solicitaremos la documentación necesaria
y el ingreso de 590 euros en concepto de
reserva de plaza para la inscripción

Financiación
beneficios y descuentos

El Máster puede ser bonificado a través del sistema de bonificaciones de la **Fundae** (Fundación Tripartita) para la Formación y el Empleo.

El total del importe a pagar es **gasto deducible** en la determinación del rendimiento neto derivado de actividades empresariales y profesionales sometidas al IRPF, así como en la determinación de la base imponible del impuesto de sociedades.

Descuento para las primeras inscripciones

PLAZAS LIMITADAS

(Se otorgarán por riguroso orden de Reserva de plaza)

Con objeto de impartir una formación de calidad
el Máster se impartirá a un número máximo de 30 alumnos

Precio

**Máster en Dirección
Empresarial de Restauración**

[Modalidad Blended: Presencial y OnLive]

Precio Máster: 3.590 euros

Consultar FORMAS DE PAGO

organizan

partner colaborador



**tu escuela
de negocios
especializada
en finanzas**



www.escuelaexce.com



MDR
Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN



ESCUELA
EXCE
Escuela de
Excelencia
Empresarial

DÓNDE ESTAMOS

Avda. Juan López Peñalver, 21
Edificio BIC Euronova
Málaga TechPark (PTA)

CONTACTO

Teléfono/WhatsApp: 682710913
Email: info@escuelaexce.com