



Programa Avanzado de Gestión Hotelera Curso de Gestión en Alimentos y Bebidas 2020

1. Introducción

Existe, hoy en día, la necesidad de disponer de personal con altas competencias para el área de alimentos y bebidas, lo cual demanda de su especialización para llevar adelante la gestión de todas aquellas personas bajo su responsabilidad, así como alta calidad de manejo de la administración, operación, supervisión y control de los servicios que proporciona el área; esto adquiere mayor relevancia si se considera que nuestro país se explota cada día el mercado de restaurantes, hotelero y de servicios relacionados.

Este curso de Alimentos y Bebidas se orienta a facilitar los contenidos conceptuales y prácticos que hagan eficiente la gestión de este departamento o área en restaurantes, bares o cualquier establecimiento de comida ó bebidas, dentro del sector turístico y hotelero.

2. Objetivos

General

- Proporcionar los elementos de gestión que permita a los participantes manejar un Departamento de Alimentos y Bebidas, con todos sus componentes.

Objetivos Específicos

- Describir los componentes de los sectores de gastronomía que facilitan la dirección y el control en la gestión.
- Facilitar a los participantes los elementos de gestión en el área de alimentos y bebidas, de acuerdo con sus características generales y específicas, y sus distintos subsectores para poder organizarlos en forma eficiente en la vida profesional.
- Capacitar al participante en el manejo de los costos para la Gestión de Alimentos y Bebidas.

3. Competencias adquiridas

Al final curso el taller el participante:

- Maneja todas los componentes de gestión del departamento de Alimentos y Bebidas
- Estructura costos y establece margen de beneficios en razón al mercado.



4. Metodología

EL curso se desarrollará a través de:

- Exposiciones mediante proyección en formato PowerPoint y otra modalidad audiovisuales.
- Dinámicas de grupos que permitan la reflexión y los aprendizajes entre los participantes de los contenidos transmitidos por el facilitador.
- Ejercicios prácticos que faciliten los conocimientos en el manejo del cálculo de costos.
- Seguimiento continuo de contenidos que retroalimenten los aprendizajes de los participantes en forma individual y colectiva

5. Contendios

Unidad 1 - Gestión del departamento de Alimentos y Bebidas

- 1.1. La planificación del departamento de Alimentos y Bebidas
- 1.2. La planificación de los departamentos de Bar, Restaurante y Banquetes
- 1.3. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras.

Unidad 2 – Selección de personal

- 2.1. Principales métodos para la definición de puestos semi-cualificados y cualificados.
- 2.2. Manuales de procedimiento y operaciones en los Departamentos de Alimentos y Bebidas: análisis y redacción.
- 2.3. Programas de formación para personal dependiente.

Unidad 3 – Dirección de equipos de trabajo

- 3.1. La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones.
- 3.2. Negociación en el entorno laboral.
- 3.3. Solución de problemas y tomas de decisiones.
- 3.4. Análisis de herramientas para la toma de decisiones.
- 3.5. La motivación en el entorno laboral.

6. Tiempos

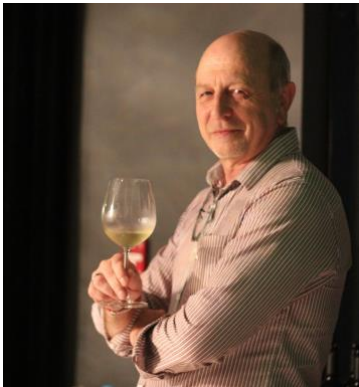
5 Sábados en el siguiente horario:

- **4 Sábados 8:30 am a 12:30 pm**
- **1 Sábado 8:30 am a 10:30 pm**



7. Facilitador:

Jean Michel Bougnoux



Especialista en la Gerencia de Alimentos y Bebidas. Se ha desempeñado por más de 40 años en el ámbito hotelero y gastronómico en Francia, Chile y Paraguay desarrollando responsabilidades gerenciales en los Hoteles Bourbon (Asunción, Paraguay) y Concepción Palace Hotel (Paraguay). Además de Gerente General en SAC Paraguay – Service, , Advice & Consulting desde 2012. También, ha trabajado como asesor en servicio y atención al cliente en varios grupos gastronómicos. En su actividad docente es profesor en Institutos Gastronómicos y se ha desempeñado como docente en Enología.

Inversión: Gs. 500.000.- Cupos Limitados!

Descuentos para egresados, docentes y funcionarios de la Universidad.

Contactos:

posgrado@columbia.edu.py /

Teléfonos: 219 8000 int. 184 – 0981 812 828