

Formació contínua

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT



Professors: Bruno Castro Coma (Director)

Gemma Llort (Recursos humans)

Sergio Genaro (Gestió i anàlisi financer)

Marc Rigol (Màrqueting)



TEMARI

El sector hotelier i de restauració està demandant, cada vegada més, experts en direcció d'aliments i begudes (food and beverage).

L'emergència de nous mercats i productes en l'àmbit hostaler internacional, obliga a posicionar-se en els primers llocs cap a la competitivitat d'hotels, restaurants i tot tipus d'establiments de restauració. Amb aquests curs es pretén l'adquisició de les competències necessàries per poder-se posicionar en els primers llocs de la graella de sortida.

1. Comprendre el funcionament dels comptes de la Comptabilitat Financera.
2. Conèixer els diferents instruments de finançament i comprendre la particular relació amb la banca en el procés de recerca d'aquests instruments.
3. Buscar l'equilibri financer entre inversió i finançament
4. Reflexionar sobre els nous models estratègics que es deriven de l'aplicació de les tecnologies de la informació i comunicació a l'empresa.
5. Desenvolupar i implementar estratègies comercials per a la consecució dels objectius preestablerts.
6. Analitzar i controlar el procés de venda en els establiments de restauració.
7. Proporcionar orientació i formació suficient per detectar problemes de comunicació a l'empresa i les eines per a la seva possible solució.
8. Conèixer la base de la conducta humana i els diferents tipus de comportaments personals i laborals que d'ella es desprenen, intentant que els alumnes entenguin quins poden ser els motius que porten a algunes persones a un descens del seu rendiment laboral.
9. Aprendre diferents tècniques de motivació per poder analitzar quins són els factors que produeixen satisfacció duradora en el treball.
10. Analitzar i desenvolupar el concepte bàsic de lideratge.

METODOLOGIA

Combinarem la teoria i la ràctica en sessions de 3 horas.

COST DEL CURS:	1687.95€
DURADA:	30 sessions de 3 hores. De 16h a 19h.
TEMPORALITZACIÓ:	Setmana 1: 07/02/22 + 08/02/22 + 09/02/22 Setmana 2: 14/02/22 + 15/02/22 + 16/02/22 Setmana 3: 21/02/22 + 22/02/22 + 23/02/22 Setmana 4: 01/03/22 + 02/03/22 Setmana 5: 07/03/22 + 08/03/22 + 09/03/22 Setmana 6: 14/03/22 + 15/03/22 + 16/03/22 Setmana 7: 21/03/22 + 22/03/22 + 23/03/22 Setmana 8: 28/03/22 + 29/03/22 + 30/03/22 Setmana 9: 04/04/22 + 05/04/22 + 06/04/22 Setmana 10: 19/04/22 + 20/04/22 Setmana 11: 25/04/22 + 26/04/22

