



**Facultad
de Turismo
de Oviedo**

MÁSTER EN
GESTIÓN Y
PLANIFICACIÓN
DE EMPRESAS DE
RESTAURACIÓN

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. METODOLOGÍA Y PROGRAMACIÓN
3. MATRÍCULA Y DOCUMENTACIÓN
4. CALENDARIO DEL MÁSTER
5. ORGANIZACIÓN Y PROGRAMA DEL MÁSTER
6. PROGRAMA
7. PROFESORADO

MÁSTER EN GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

Este programa está dirigido a profesionales de la restauración que quieran gestionar su negocio de una forma eficiente, conociendo y manejando todos los pormenores y peculiaridades de la empresa. Profesionales que teniendo una dilatada trayectoria quieren hacer despegar su empresa a través del conocimiento práctico y riguroso del management.

Este máster también es idóneo para licenciados-graduados en áreas empresariales con conocimientos gastronómicos básicos que quieran aplicar sus conocimientos en un área tan peculiar y apasionante como es un negocio de restauración.

Esta eficaz gestión y planificación del negocio permitirá que el core business, la gastronomía, pueda afrontar de una forma innovadora y creativa nuevos retos.

El Máster pretende en última instancia lograr una profesionalización de pequeños/medianos negocios de la mano de profesionales de reputada trayectoria tanto en el ámbito empresarial como en el gastronómico.

El networking generado a través de todos los profesionales tanto profesores, alumnos como organizaciones colaboradoras, OTEA en este caso, generará una red de contactos que como en tantas otras áreas de gestión serán fundamentales para crear nuevas oportunidades de negocio.

2. METODOLOGÍA Y PROGRAMACIÓN

El máster tiene un carácter fundamentalmente práctico por lo que aquellos aspectos más teóricos se trabajarán sobre el método del caso aplicado a negocios de restauración.

Las clases presenciales del máster tendrán lugar dos días a la semana, los lunes y martes. El horario será de 9,30 a 13,30-pausa para la comida, y de 15,00 a 18,00, en total 2 sesiones de 7 horas cada semana.

El complemento imprescindible a estas sesiones será el aula virtual de la Facultad de Turismo de Oviedo, a través de la que se facilitará documentación, casos prácticos y todas aquellas herramientas de apoyo que pudiesen necesitar nuestros alumnos. **La preparación y lectura de casos** por parte de los alumnos para preparar las sesiones de lunes y martes será muy importante.

El programa tienen una duración de 60 ECTS, comenzará en octubre de 2018 y finalizará en junio de 2019. Entre julio y octubre el alumno podrá realizar **prácticas externas** que podrán ser convalidadas con experiencia. Esta convalidación vendrá dada por el resultado valorado en términos reales de la aplicación de los conocimientos del máster en una empresa real.

Para culminar el aprendizaje el máster contará también con un **trabajo fin de máster (TFM)** que incluirá el plan de viabilidad de un restaurante, (nuevo o ya en funcionamiento).

Este trabajo comenzará prácticamente desde el inicio del máster, siempre tutorizado por un experto, e irá madurando a la vez que el alumno va profundizando en nuevos conocimientos. En el mes de junio el TFM se presentará ante un tribunal de expertos. Los 60 ECTS se distribuyen de la siguiente forma:

Clases presenciales, preparación y lectura de casos a través del aula virtual	35
Trabajo fin de máster	8
Prácticas externas	17

3. MATRÍCULA Y DOCUMENTACIÓN

A partir del 18 de junio de 2018.

El número de plazas será mínimo de 8 personas, máximo de 25.

Los impresos podrán descargarse de nuestra página web www.facultadturismo.com o solicitarlos telefónicamente en el 985 96 60 35 o por correo electrónico en info@facultadturismo.com

La documentación que acompañará al impreso de matrícula será:

DNI
1 fotografía
Copia del diploma de la formación aportada
Referencias de la experiencia aportada

4. CALENDARIO DEL MÁSTER

octubre						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

noviembre						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

diciembre						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

enero						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

febrero						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

marzo						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

abril						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

mayo						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

junio						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

<i>Comienzo del máster</i>
<i>Sesiones presenciales</i>
<i>Defensa del TFM</i>
<i>Graduación</i>
<i>Festivos</i>

5. ORGANIZACIÓN Y PROGRAMA DEL MÁSTER

El máster en gestión y planificación de empresas de restauración, tendrá tres partes claramente diferenciadas:

1- Gestión de la empresa de restauración: Organizativa, financiera, de marketing, estratégica, de personas.

Analizando las diversas áreas de la empresa, el alumno podrá comenzar a definir su modelo de negocio y adquirir habilidades para planificar y gestionar diferentes áreas de una empresa de restauración de manera eficiente y rentable.

2- Gestión de la creatividad e intangibles en la empresa de restauración.

Un profesional que quiera, además de ser eficiente, diferenciarse por la gestión de los intangibles deberá manejar conceptos como la creatividad y la innovación, acercándolos a sus clientes y sabiendo gestionarlo en paralelo una eficaz gestión empresarial.

3- Gestión de entornos y tangibles

El conocimiento del cliente y la atención al mismo será la base sobre la que asentar los dos pilares, empresa e intangibles, anteriormente descritos.

6. PROGRAMA

1- Gestión de la empresa de restauración: Organizativa, financiera, de marketing, estratégica, de personas.

1.1 Dirección estratégica y plan de empresa

1.2 Gestión de la empresa de restauración

1.3 Gestión financiera de empresas restauradoras

1.4 Gestión de Marketing

1.5 Gestión de procesos

1.6 Gestión de personas en empresas de restauración

2- Gestión de la creatividad e intangibles en la empresa de restauración

2.1 Creatividad e innovación

2.2 Nuevos menús y ofertas gastronómicas

2.3 Nuevas tendencias y experiencias

2.4 La experiencia en sumillería y cocktelería

3- Gestión de entornos y tangibles

3.1 Compras en restauración

3.2 Organización en cocina

3.3 Gestión de tiempos

3.4 Sala y barra

3.5 Nuevas tendencias en interiorismo de espacios de restauración

7. PROFESORADO

El claustro de profesores estará compuesto por profesionales en activo de las diferentes áreas que abarcará el máster.

8. PRECIO

El MÁSTER EN GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN tendrá un precio total de **7.950€ (SIETE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA EUROS)**. Existen facilidades de pago.