



Escuela de
**ADMINISTRACIÓN HOTELERA
& GASTRONOMÍA**



GESTIÓN DE COCINA: CHEF EJECUTIVO | Diplomado

PROGRAMACIÓN 2022 |

¿Que ofrece el diplomado?

El diplomado en *Gestión de Cocina: Chef Ejecutivo* ofrece la oportunidad de especializarse en el área de cocina, reconociéndola como el área más importante en la generación de ingresos económicos en los negocios de restaurantes, hoteles, concesionarios de alimentos, en otros afines. El profesional aprenderá la base de la administración efectiva de los elementos dentro de un área de cocina, así como las áreas con las que tiene permanente contacto; aprenderán desde información contable, gestión del tiempo, organización efectiva de las tareas diarias y semanales, así como la planificación anual de los proyectos dentro de la cocina. Además aprenderá a gestionar el equipo de trabajo de recursos humanos, importante para el éxito de la cocina.



MODALIDAD EDUCATIVA
16 clases on-line (Zoom)

DURACIÓN DE CLASES
02 meses

HORARIO DE CLASES
7:30pm a 10:00pm

FRECUENCIA DE CLASES
02 veces por semana

CARGA HORARIA
40 horas académicas (clases on-line)



CONVENIOS - DIPLOMA & DOBLE CERTIFICACIÓN



Diploma como "Chef Ejecutivo especialista en Gestión de Cocina".
Acta de Notas a nombre de Hotelero Escuela por el diplomado completo.



El diploma es certificado por la Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes & Afines AHORA PERÚ.

El diplomado en Gestión de Cocina: Chef Ejecutivo cuenta con (4) cuatro módulos indicados a continuación. Cada módulo cuenta con su silabo propio, y calificación independiente, ningún módulo es pre-requisito para continuar las clases.

| MÓDULO RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE COCINA | MÓDULO RESPONSABILIDADES OPERATIVAS DE COCINA |
|--|--|
| <p>Clase #1: Responsabilidades Generales del Chef</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Know How, teoría y técnica de cocina. 2. Buen Gestor, tiempos, personas, negocio. 3. Coach, aprovechar el talento. 4. Liderazgo, guía y motivación del equipo. 5. Finanzas, rendimiento de la inversión. 6. Food cost/Proveedores/Precios y productos. 7. Creatividad, cultura gastronómica y tendencias. 8. Social Media, estrategia de comunicación. | <p>Clase #1: Estándares y Calidad de Servicio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estándares y Calidad de Servicio: 2. Manejo del servicio. 3. Cómo mejorar la calidad en el servicio. 4. Manejo de quejas. 5. Liderazgo en la Cocina: Sí Chef! |
| <p>Clase #2: Funciones Diarias y Semanales</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organización del trabajo. 2. La planificación de las comidas. 3. Planificar las compras. 4. Supervisión de las actividades del personal de cocina. 5. Proceso de limpieza de cocina. 6. Inventario de insumos y materiales. 7. Cumplimiento de estándares de producción. 8. Programa de mantenimiento. 9. Cronograma de trabajo semanal. | <p>Clase #2: Programa de Mantenimiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantenimiento preventivo del equipamiento de cocina. 2. Reparación del equipamiento de cocina. 3. Compra de equipamiento de cocina. |
| <p>Clase #3: Administrativo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los restaurantes y su organización. 2. Informes de restaurantes. 3. Trabajo en clase: reporte de ventas 4. KPIS para la operación de a&b y restaurantes. 5. Trabajo en clase: elaboración de presupuesto de a&b. | <p>Clase #3: HACCP y Normativas Nutricionales</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema HACCP. |
| <p>Clase #4: Recursos Humanos</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Contratación de personal. 3. Cómo contratar al personal adecuado. 4. Cómo mejorar el proceso de contratación. 5. Cómo atraer y retener el talento. 6. Los tipos de personalidad. 7. Marco legal. <ol style="list-style-type: none"> a. Régimen laboral. b. Personal fijo y eventual. c. Registros de las horas de trabajo. d. Cálculo de horas extras. e. Cálculo de planilla. 8. Capacitación y desarrollo del personal. 9. Evaluación del desempeño. | <p>Clase #4: El "Rush" de Cocina</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Dando revisión y "toque final" a los platos preparados. 11. Flujograma de trabajo en la cocina. 12. Distribución de cocina. |

| MÓDULO: COSTOS DE ALIMENTOS & BEBIDAS | MÓDULO: COMPRAS Y ALMACÉN DE ALIMENTOS & BEBIDAS |
|--|---|
| <p>Clase #1: Introducción a la Gestión de Costos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos de gestión de costos 2. Estructura de costos 3. Costos generales 4. Estado de resultados por el método absorbente y variable. 5. Mano de obra y productividad. | <p>Clase #1: Compras</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compras y proveedores. 2. Control y gestión de almacén. |
| <p>Clase #2: Rectas y Ficha Técnica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estandarización de recetas y porciones. 2. Ficha técnica estándar. 3. Rendimientos y mermas. 4. Formulación de la Plantilla de Recetas. | <p>Clase #2: Almacén y Mercadería</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Control y gestión de almacén. 2. Tipos de almacén y mercadería. 3. Costos de almacenamiento. 4. Análisis y optimización de almacenes. 5. Aplicación de la Ley de Pareto. |
| <p>Clase #3: Precio de Venta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precio de venta y punto de equilibrio. 2. Precio de venta en base al tipo de negocio gastronómico. 3. Método costo meta, y coto volumen utilidad. 4. Tasas de productividad. | <p>Clase #3: Tipos de Mercadería</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos de stock. 2. Roturas de stock. 3. Kardex. |
| <p>Clase #4: Ingresos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ingeniería del menú. 2. Gestión de los ingresos. | <p>Clase #4: Inventario</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivo y tipos de inventarios. 2. Métodos y sistemas aplicados. 3. Gestión de inventario y/o Existencias. 4. Políticas Generales de los Inventarios. |



Equipo Docente

La importancia de contar con docentes con amplia experiencia en hotelería y gastronomía, especialmente en las áreas en las que tienen la responsabilidad de la enseñanza, asegura un aprendizaje exitoso.

*Los docentes son asignados según su disponibilidad.



Zorim Wong Nuñez

*Sub Chef Ejecutivo en Swissotel Lima

*experiencia laboral destacada.

<https://www.linkedin.com/in/zorim-wong-2347559b/>



Giovanni Rios Ramirez

*Director de Alimentos & Bebidas en El Pardo Doubletree By Hilton Miraflores

*experiencia laboral destacada.

<https://www.linkedin.com/in/giovanni-rios-ramirez-2b46b54b/>



▶ BOLSA DE EMPLEO

El estudiante recibirá ofertas de empleo de las empresas hoteleras mediante el vínculo de colaboración institucional con Hotelero Escuela.



▶ FLEXIBILIDAD PARA EL HOTELERO

El 100% de nuestros estudiantes se encuentra trabajando, por tal motivo nuestra metodología es flexible al estudiante. Para reforzar el aprendizaje, el estudiante tendrá acceso a las clases grabadas, las cuales podrá consultar por un periodo posterior finalizadas sus clases.

INVERSIÓN: S/1,650.00 (exclusivo costo de clases 100% on-line)

Facilidad de pago en cuotas.

Métodos de pago, transferencia bancaria e interbancaria, tarjetas de crédito, Yape.

HOTELERO SAC – RUC 20562758861

BCP Cuenta Corriente Soles 193-2357822-0-82

BCP Interbancario Soles 022-193-00235782208216

Interbank Cuenta Corriente Soles 2003003041725

Yape.- 915-232070

“Estudia con, docentes expertos, material académico hotelero y software de gestión de hoteles”



Sitio web:
www.hoteleroescuela.com



whatsapp:
915-232070



Correo electrónico:
informes@hotelero.pe