

CETYS UNIVERSIDAD | Educación Continua

CAMPUS MEXICALI

Diplomado en Administración de Restaurantes y Bares

www.cetys.mx/educon

CAMPUS MEXICALI

Diplomado en Administración de Restaurantes y Bares

Objetivo

Incrementar las habilidades para administrar y mejorar las operaciones de restaurantes, adquiriendo técnicas, elementos, enfoques y recomendaciones para organizar adecuadamente el funcionamiento de las áreas de producción y servicio.

Dirigido a

Personal operativo y/o administrativo (gerentes, subgerentes, jefes de cocina, encargados y propietarios) del área de servicio de comedores, bares, cocinas y restaurantes. Así como a empresarios y a ejecutivos interesados en involucrarse en la operación de su restaurante.

Contenido

Módulo I. El negocio gastronómico, calidad y servicio

- Antecedentes y evolución de la industria restaurantera
- Tipos de establecimientos de alimentos y bebidas
- Franquicias
- Estructura Organizacional
- Calidad y servicio

Módulo II. La cocina, organización y operación

- Concepto del establecimiento
- Creación del menú
- Brigada de cocina y servicio
- Mobiliario y equipo
- Control de calidad y costeo de alimentos

Módulo III. El bar, organización y operación

- Normatividad para venta, almacenaje y consumo de bebidas alcohólicas nivel Municipal y Estatal
- Organigrama del bar y funciones principales
- Equipamiento e instalaciones básicas del bar
- Almacén del bar
- Organización de botellas e insumos para servicio de bar
- Listas de control: Arranque, cierre, cortes y requisiciones
- Inventarios y costeo de bebidas
- Ingeniería en la carta de bebidas
- Sincronía entre oferta de bebidas y alimentos
- Tipos de servicio de bebidas alcohólicas
- Buenas prácticas y medidas de seguridad en el bar
- Responsabilidad social y tipos de clientes en el bar

Módulo IV. Manejo higiénico de alimentos y bebidas

- Introducción de higiene de alimentos
- Contaminación alimentaria abarca bacterias, fuentes, síntomas, prevención
- Manejo higiénico de alimentos desde recepción, preparación, servido, y control
- Bitácoras de alimentos, equipo, instalaciones
- Norma 251
- Distintivo H
- Listas de verificación NOM 251 y NOM 605
- Manejo practico lavado manos, retenes de desinfección, ajuste termómetro

Módulo V. Fundamentos de administración y recursos humanos

- Situación actual del RRHH en la industria de alimentos y bebidas
- Selección laboral
- Capacitación del personal
- Sueldos e incentivos
- Reglamento interior
- Presupuesto de nómina
- Marco jurídico de relaciones laborales

Módulo VI. Servicio al cliente

- Conceptos de servicio y calidad
- Aptitudes y actitud
- El cliente
- Conociendo al cliente
- Psicología del servicio
- Producto
- Tiempos y movimientos “Eficiencia”
- Proactividad
- Comunicación “Escucha efectiva”
- Imagen y lenguaje corporal
- Valores NO negociables (Honestidad, Empatía, Ética)
- Supervisión real, Efectiva y accionaria
- Manejo de quejas y/o situaciones

- Compañerismo
- Efecto “WOW”
- Acciones antes, Durante y después
- Conocimientos y experiencia
- ¿Soy un profesional?
- Ventas
- Propina

Módulo VII. Marketing para el negocio

- Competitividad (Qué es, Cómo serlo y mantenerse)
- Posicionamiento (De la marca, El producto y en donde)
- Las 4 P´s (Producto, Precio, Punto de venta y promoción)
- Diseño de estrategias (Comerciales y publicitarias)
- Redes sociales (Cómo aprovecharlas y utilizarlas en favor del negocio)
- Alianzas y sinergias (Con otras empresas y negocios para mutuo apoyo y beneficio)
- Publicidad efectiva y eficiente (Medible, Comprobable y bien dirigida)
- Mercado ideal (Cómo identificarlo y el enfoque hacia este)
- Relaciones públicas (La importancia de estas hacia clientes, socios comerciales y otros)
- Mediciones y evaluaciones (Regulares y constantes de resultados e impacto)

Módulo VIII. Análisis e interpretación de estados financieros

- Estado de resultados
- Balance General
- Análisis Financiero
- Flujo de efectivo
- Presupuestos

Requisitos de Ingreso

No se requieren conocimientos previos, cualquier interesado en ingresar puede hacerlo.

- La fecha de inicio está sujeta a cambios sin previo aviso.
- La apertura e inicio del programa está sujeta a reunir el grupo mínimo de 12 participantes.

Requisitos de Acreditación

Haber cumplido con el 80% de asistencia.

Detalles del Programa

Fecha de Inicio: 17 de agosto de 2026
Fecha de Fin: 26 de abril de 2027
Horario: Lunes de 6pm a 9pm
Duración: 93 horas
Inversión: $29,157 MXN

Promociones*

Inscripción Anticipada: $1,500 MXN de descuento
Egresado: 10% de descuento
Grupo de 2 personas:** 10% de descuento
Grupo de 3 a 4 personas:** 15% de descuento
Grupo de 5 personas o más:** 20% de descuento

***** no acumulables
****** grupos pertenecientes a la misma empresa

Formas de Pago

Depósito Bancario:
Realizarlo en BBVA Bancomer a nombre de Instituto Educativo del Noroeste A.C. en la cuenta 0443028674

Transferencia Bancaria:
BBVA Bancomer
012020004430286743

CAMPUS MEXICALI

Diplomado en Administración de Restaurantes y Bares

Mayores Informes

Promotor: Lic. Hamlet Arauz

Tel: (686) 567 37 65

Email: hamlet.arauz@cetys.mx

CETYS UNIVERSIDAD | Educación Continua