



Educación Continua

CAMPUS MEXICALI

# Diplomado en Administración de Restaurantes y Bares

[www.cetys.mx/educon](http://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 práctico 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:** 23 de febrero de 2026

**Fecha de Fin:** 19 de octubre de 2026

**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. Adriana Osornio

**Tel:** (686) 149 6462

**Email:** [adriana.osornio@cetys.mx](mailto:adriana.osornio@cetys.mx)