Escuela de Gastronomía y Hotelería

Modalidad: Online
RVOE: SEP-SES/21/114/01/663/2012
Duración: 1 año, 4 meses

MAESTRÍA EN ALTA DIRECCIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Soy un candidato para este programa, si:

- Tengo pasión por la industria de la hospitalidad: hoteles, restaurantes, cafeterías y catering
- Creo en la misión de servicio como el factor diferenciador en la industria de hospitalidad
- Me entusiasma la idea de crear momentos satisfactorios en mis huéspedes y/o comensales
- Considero que tengo visión directiva y de liderazgo

PERFIL DE EGRESO

Mis capacidades al egresar

- Gestionar los recursos humanos de hoteles y restaurantes
- Diseñar estrategias de Marketing para incentivar la demanda en hoteles y restaurantes
- Conocer las técnicas de registro y gestión y contable de hoteles y restaurantes.
- Dominio de herramientas de trabajo del área de alojamiento y del área de alimentos de hotel y restaurantes.
- Métodos de trabajo y los protocolos de actuación de los servicios existentes en los hoteles y restaurantes

CAMPO DE TRABAJO

- Jefe de área en hoteles y restaurantes
- Dueño de tu propia empresa de la industria de la hospitalidad y/o restaurantera
- Director general de hoteles y/o restaurantes
- Consultor especializado

TIP ISU

Industria de la hospitalidad, la de mayor crecimiento en el mercado.
Fuente: ABASTUR

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental. Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

OBJETIVO

Formar especialistas en la administración, dirección y control de empresas de la industria de la hospitalidad (hoteles, restaurantes, cafeterías y catering) optimizando los recursos y procesos que intervienen en la servucción de estas ramas de la actividad económica.

PLAN DE ESTUDIO

1er. Cuatrimestre
- Alta dirección de hoteles y restaurantes.
- Liderazgo empresarial.
- Tecnologías de la información y comunicación en LMS
- Planeación estratégica.

2do. Cuatrimestre
- Marketing Estratégico en la industria de la hospitalidad.
- Gestión Ambiental en la Industria de la hospitalidad.
- Gestión estratégica de compras.
- Administración de operaciones.

3er. Cuatrimestre
- Finanzas.
- Gestión directiva de gastronomía.
- Entorno socioeconómico y político.
- Proyecto de investigación l.

4to. Cuatrimestre
- Ingeniería económica empresarial.
- Dirección de capital humano.
- Gestión de calidad.
- Proyecto de investigación ll.

PROCESO DE ADMISIÓN

1

VERIFICA TU DOCUMENTACIÓN DE INSCRIPCIÓN:
Certificado, título y cédula de Licenciatura, en algun programa compatible con el de tu interés.

2

CONFIRMA SI ERES CANDIDATO A BECA
Tu asesor te orientará al respecto.

3

REALIZA TU INVERSIÓN INICIAL
Adjunta tu comprobante y llena tu solicitud de admisión.

Más información:
admisiones@isu.edu.mx
T. 222 408 11 00
isu.edu.mx