

BACHELOR (HONS.) IN RESTAURANT MANAGEMENT

El Bachelor en Dirección de Restauración Internacional forma a los futuros puntas de lanza de la restauración y el food service: del fast food al catering tradicional, del street food a la gastronomía, del catering en hotel al catering a bordo, del catering comercial al catering colectivo.

DANDO FORMA AL PANORAMA DE LA RESTAURACIÓN DEL MAÑANA



En Francia, 1 de cada 5 comidas se consume fuera de casa. Los nuevos ritmos de vida, los cambios sociales, los nuevos patrones de consumo y la mayor digitalización hacen de la restauración un **sector estratégico donde las perspectivas de crecimiento, reinversión y empleo son legión.**

Naturalmente dotado de **sentido del servicio**, le interesa todo tipo de catering y le gusta complacer. Apasionado por lo digital, está constantemente en busca de tecnologías innovadoras al servicio de una mejor experiencia del cliente.

Nuestra formación, en 4 años, te permite abordar **toda la cadena de valor de la restauración**: empleado, proveedor, distribuidor, restaurador y consumidor. Nada más salir, dominarás todas las palancas técnicas y de gestión para adaptarte, anticiparte e iniciar cambios en la restauración, asegurar la rentabilidad de tu establecimiento y desarrollar **experiencias de cliente memorables.**

Ya sea que desees crear un nuevo concepto en París o administrar restaurantes de sitios múltiples en un complejo hotelero, nuestro Bachelor **en administración de restaurantes internacionales** te ayudará a desarrollar todas las habilidades gerenciales y operativas necesarias para tener éxito en el negocio de los restaurantes y liderar un negocio o establecimiento.



PROGRAMA

EL ARTE DE APRENDER

Resultantemente experiencial, nuestro enfoque pedagógico, inspirado en la filosofía de **learning by doing**, alterna práctica y teoría. Nuestras situaciones profesionales en nuestros restaurantes educativos permiten a nuestros alumnos aplicar de forma concreta los conocimientos adquiridos y confrontarlos con la realidad sobre el terreno. Su formación también está marcada por **diversas experiencias**, juiciosamente adaptadas al curso: proyectos de equipo, conferencias, estudios de casos desarrollados por nuestras empresas asociadas...

Adoptarás gradualmente **una postura gerencial** desarrollando tus habilidades blandas y obteniendo una visión detallada de cada segmento de la industria de la restauración, para acceder a **puestos de empoderamiento** en el sector de servicios de alimentos tan pronto termines el programa.



PROGRAMA

PRINCIPALES ENSEÑANZAS



AÑO 1: Comprenda el negocio y el entorno del cliente, desarrolle su curiosidad y habilidades analíticas

- Gestión de catering y organizaciones.
- Innovación y tendencias en la industria restaurantera
- Mundo de vinos y bebidas
- Fundamentos de marketing
- Comunicación interpersonal, lenguajes modernos
- Organización de la producción de alimentos.
- Introducción a la RSE (Responsabilidad Social Corporativa)
- Proyecto de equipo Food Challenge
- MESP (Posicionamiento Profesional) en nuestros restaurantes

*Paso posible al final del 1er año hacia la Licenciatura en Gestión Internacional de la Hospitalidad

Prácticas de 4 meses en Francia o en el extranjero

AÑO 2: Dirigir tus equipos, argumentando con pertinencia y estimulando tu creatividad Gestión de hosting y control de calidad.

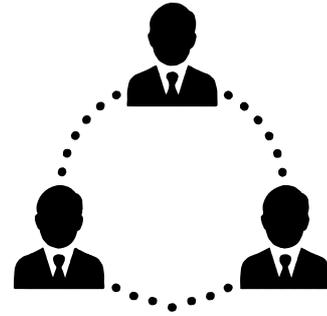
- Jefe de operaciones
- Ley y regulación
- Administración de recursos humanos
- Marketing Digital y Análisis de Datos
- Contabilidad y gestión financiera para la restauración.
- Ciencia de los Alimentos
- Proyecto creativo colaborativo: Proyecto de Diseño de Restaurante
- MESP (Posicionamiento Profesional) en nuestros restaurantes

Prácticas de 4 meses y/o posibilidad de movilidad internacional en una de nuestras escuelas asociadas

AÑO 3: Participar en el desempeño general y la gestión de la empresa, tomar decisiones y desarrollar audacia directiva y creativa

- Compras y restauración responsable
- Gestión operativa y de riesgos
- Gestión de la diversidad
- Marketing Experiencial
- Concepto de pensamiento de innovación y diseño.
- Liderazgo y empoderamiento

MESP (Posicionamiento Profesional) en nuestros restaurantes



**Semestre de movilidad internacional obligatoria:
prácticas de 6 meses en Francia o en el extranjero**

AÑO 4: Rutas de formación variadas: elija una especialización dirigida a las necesidades específicas de la industria hotelera.

- 4º año especialización en Dirección de Hoteles de Lujo
- 4º año de especialización en Gestión de Estilo de Vida Hotelero
- 4to año especialización en Gestión de Restaurantes y Emprendimiento
- 4to año especialización en Gestión Estratégica de Eventos
- 4to año especialización en Gestión del Bienestar Global (aproxíma apertura)
- 4º curso especialización en Dirección de Restauración Institucional (próxima apertura)

Cada especialización finaliza con un proyecto colectivo encargado por una empresa.

Prácticas de 6 meses o formación en gestión de 12 a 18 meses en el extranjero.

¿POR QUÉ ESCOGERNOS?

- **Elija ser único:** fieles al espíritu visionario de nuestros fundadores, somos la única escuela en Francia que ofrece una licenciatura dedicada a la gestión de restaurantes.
- **Muéstrate junto a los mejores:** un equipo multidisciplinar de 235 profesionales y profesores, 30 expertos en restauración, incluido 1 MOF Sommelierie.
- **Experimenta** en un campo de aplicación único: 6 restaurantes educativos (incluido un miembro de Relais & Châteaux con estrella Michelin), una sala multisensorial inmersiva dedicada a la creación de conceptos efímeros.
- Benefíciese de nuestra asociación con la Universidad del Vino en Suze La Rouse: 60 horas de formación integral en la industria del vino.
- Fortalezca su experiencia eligiendo una de las especializaciones de 4to año.
- **Benefíciate de una preparación continua para la empleabilidad** y haz realidad tu proyecto profesional con el acompañamiento profesional individualizado de un equipo de coaches.

¿Y DESPUÉS DE QUÉ POSIBLES ESTUDIOS?

MSC. International Hospitality Management

TU FUTURO TE SORPRENDERÁ

- Gerente de restaurante multisitio
- Gerente de Alimentos y Bebidas
- Gerente de Alimentos Digitales
- Gerente de compras
- Creador de conceptos
- Gerente de importación/exportación de alimentos

PERO TAMBIÉN...

- Gerente de cuentas
- innovador de alimentos
- gerente de Redes
- Controlador de gestión
- Anterior
- Responsable de alianzas y eventos