



DIPLOMADO
— EN —
INNOVACIÓN,
DIRECCIÓN Y
OPERACIÓN DE
RESTAURANTES



FLAMA
CORONADO

PLAN DE ESTUDIOS

ÁREA	DISEÑO Y EJECUCIÓN	SERVICIO A COMENSALES	ECONÓMICO-ADMINISTRATIVO
CONTENIDO	Producción de restaurantes, garde manger, estandarización, coordinación, presentación de entrantes y menús de platos fríos.	Host.	Recepción de mercancía y gestión de inventarios en restaurante.
	Salsas, montaje de platos principales y estandarización. Línea de fuego, restaurante, parrilla y guarniciones.	Vinos y maridaje.	Implementación de sistemas de gestión de inventarios y almacén.
	Postres de restaurante.	Mixología y bar.	Análisis de la relación entre las compras y la calidad de los productos.
	Gestión de producción para panadería de restaurante.	Protocolo de mesa, normas y procedimientos.	Análisis de costos de rentabilidad en el restaurante.
	Tecnología gastronómica.	Manejo de conflictos.	Organigrama administrativo.
	Proceso creativo.	Barismo.	Formación y capacitación de personal. Marketing y promoción.

ÁREA	OPERACIÓN E INSTALACIONES	SEGURIDAD ALIMENTARIA
CONTENIDO	Implementación de sistemas y gestión de calidad en el trabajo de steward y cadena de suministros.	Distintivo H.
	Programa de Higiene. Instalaciones y mantenimiento en restaurantes de alta cocina.	Sanidad e Higiene. Establecimiento de alimentos y bebidas.
	Juntas operativas. Evaluación y seguimiento de objetivos.	
	Protección civil.	

DESARROLLA TU VISIÓN RESTAURANTERA

PON A PRUEBA TUS HABILIDADES EN UN ENTORNO REAL



Tel: 55 5390 9212

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

