



INSTITUTO DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE LIMA

EDUCACIÓN
CONTINUA

PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN

● ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y RESTOBARES

LICENCIADO POR
MINEDU



Educación Continua

En ICAM, entendemos que el aprendizaje y el desarrollo profesional son pilares fundamentales para el éxito en el mundo empresarial en constante evolución. Por eso, hemos diseñado nuestro servicio de Educación Continua, basado en un innovador modelo de capacitación, "Desarrollo Exponencial", tiene una estructura que potencia tu desarrollo e impulsa exponencialmente tu perfil profesional ofreciéndote oportunidades para crecer de manera acelerada y sostenible a lo largo de tu vida profesional.

Modelo de Desarrollo Exponencial



Certificación*

Son cursos cortos diseñados para ayudarte a adquirir habilidades específicas. Estos cursos son ideales para aquellos que buscan mejorar sus habilidades y competencias en un tiempo breve y eficiente

Trends & Workshops

Formato basado en una experiencia de aprendizaje intensiva diseñada para mantenerte actualizado sobre las últimas tendencias del mercado y brindarte conocimientos prácticos sobre un tema específico en un solo día

***Disponible a todos los servicios de Educación Continua de ICAM**

Programa de Certificación*

Avanza en tu carrera con nuestros Programas de Certificación, que certifican tu competencia en puestos de trabajo específicos. Estos programas están diseñados para aquellos que desean destacarse en sus roles actuales y abrir nuevas oportunidades profesionales

Programa Experto*

Estos programas están diseñados para líderes y ejecutivos que buscan acceder al conocimiento y experiencia de expositores especializados en áreas clave de negocios. Estos programas ofrecen una combinación única de aprendizaje y networking



Dirigido a:

- Estudiantes gastronomía
- Emprendedores
- Público en general



Competencia:

- Conoce los fundamentos de la industria gastronómica.
- Desarrolla las habilidades y conocimientos para liderar y gestionar un restaurante y/o restobar con eficacia.

◆ Nuestros Especialistas

Renato López

- Fundador y Chef principal HAYAQ



17 años en cocina , egresado de la Universidad de LE CORDÓN BLUE, y el MASTER CUISSIN en el 2010 en la Universidad LCB



Experiencia en los restaurantes CENTRAL y ASTRID Y GASTÓN

Director creativo en la cadena MAMBRINO, a cargo de 25 locales

MAPA MALLA CURRICULAR

APRENDERÁS SOBRE

MÓDULO 1 Introducción a la Administración de Restaurantes y Restobares

- ✓ Conocimiento del mercado
- ✓ Tendencias
- ✓ Análisis DAFO
- ✓ Propuesta de valor
- ✓ Estudio de viabilidad y riesgos
- ✓ Restaurantes y sus características
- ✓ Equipos de restaurantes



20
HORAS

MÓDULO 2 Aspectos Tributarios y Legales

- ✓ Aspectos legales de la pequeña empresa
- ✓ Requisitos legales y municipales (Licencia de funcionamiento entre otros)
- ✓ Impuesto general a las ventas
- ✓ Impuesto a la renta
- ✓ Documentos que se solicitan al contador



20
HORAS

MÓDULO 3 Recursos Humanos

- ✓ Gestión del potencial humano en restaurantes
- ✓ Planeamiento, normas y procedimientos
- ✓ Reclutamiento, preselección y selección
- ✓ Clima laboral, motivación e incentivos
- ✓ Manual interno de trabajo
- ✓ Importancia y aplicación



20
HORAS

MÓDULO 4 Marketing

- ✓ Selección del mercado objetivo: clientes y segmentación
- ✓ Marketing de servicios
- ✓ Ubicación estratégica del local
- ✓ Uso de redes sociales



16
HORAS

MÓDULO 5 Logística

- ✓ Distribución, mantenimiento y control del local
- ✓ Prevención de riesgos laborales “personas”
- ✓ Gestión de compras y almacén
- ✓ Negociación con proveedores



16
HORAS

MÓDULO 6 Operaciones

- ✓ Protocolo y servicio al cliente
- ✓ Programación del menú y carta
- ✓ Comanda y servicio
- ✓ Control de la producción
- ✓ Gestión de incidencias



20
HORAS

MÓDULO 7 Costos y Presupuestos

- ✓ Inversión
- ✓ Financiamiento
- ✓ Gastos e ingresos
- ✓ Clasificación de costos
- ✓ Políticas de precios



16
HORAS

MÓDULO 8 Prácticas Adecuadas de Manipulación

- ✓ Buenas Prácticas de Manipulación
- ✓ Diagnostico aplicado a la empresa
- ✓ Posibles problemas: causas y consecuencias
- ✓ Política de mejora en la manipulación de alimentos
- ✓ La inocuidad de los alimentos



16
HORAS

MÓDULO 9 Presentación de Proyecto Final

- ✓ El participante presentará su proyecto de negocio aplicando lo aprendido



4
HORAS

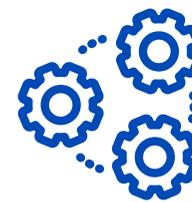


Metodología

La metodología empleada es altamente participativa y motivacional, combinada con un sustento teórico - práctico, lo que permite al participante adoptar una actitud positiva frente a problemas reales.

Los métodos a emplearse son:

Exposiciones participativas e interactivas
Prácticas grupales



144
HORAS
ACADÉMICAS



Certificación

Con medidas de seguridad (holograma con código único) se garantiza la legalidad del mismo y evita la clonación.



➤ ¿Por qué elegir ICAM?



Modalidad online en vivo (Microsoft Teams)



Acceso a plataforma virtuales (Biblioteca virtual e intranet)



Repositorio de grabaciones



Docentes con experiencia empresarial

CONTÁCTANOS:



981290088



informes@icam.edu.pe

**LICENCIADO POR
MINEDU**

ICAM

**INSTITUTO DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE LIMA**

Métodos de pago

CUENTA CORRIENTE EN SOLES BANCO



Depósitos o transferencia por banco o agente BCP
193-1943271-0-99



Depósitos o transferencia por banco BBVA
0011-0130-0100003020



Depósitos o transferencia por banco o agente Interbank
005-0000007180



Depósitos o transferencia por banco Scotiabank
000-2019361

Todas nuestras cuentas están a nombre de
CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA
Ruc: 20101266819

Pagos con tarjeta de créditos

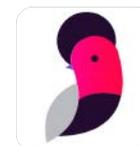


Podrá realizar sus pagos con rapidez y total seguridad.

- Ingresar a nuestra página web: www.camaralima.org.pe
- Buscar: **Pagos online**, parte superior derecha.
- Ingresar **datos de la empresa y/o persona** que solicito el servicio.
- Ingresar **datos de la tarjeta de crédito y detalle del servicio**.
- Procesar pago.

Luego de realizar el pago, enviar el voucher de pago indicando el RUC y/o DNI del depositante al **asesor educativo**.

Escanea y Paga con tu billetera electrónica



Considerar

Los horarios que están en la programación de todos los eventos que se realice están sometidos a cualquier cambio por cualquier inconveniente que se presente. ***Los cambios de los horarios serán notificados con anticipación.**



**INSTITUTO DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE LIMA**