

CARRERA
PROFESIONAL
TÉCNICA

DURACIÓN: 3 AÑOS

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

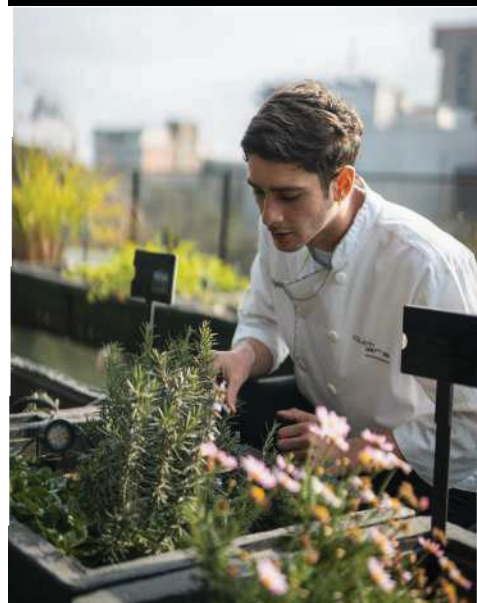
CARRERA TÉCNICA DE 125 CRÉDITOS, QUE CONDUCE AL TÍTULO DE “ADMINISTRADOR DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES”, DISTRIBUIDO EN 3 MÓDULOS FORMATIVOS GARANTIZANDO UNA PREPARACIÓN COMPETENTE Y PROFESIONAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN EL ÁREA HOTELERA Y RESTAURANTES.

LICENCIADO CON R.M 173-2018 POR EL MINEDU.



PLAN DE ESTUDIOS

3 AÑOS
3 MÓDULOS
6 CICLOS



MÓDULO 1

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
(1,062 HORAS | 43 CRÉDITOS)

CICLO I [UNIDADES DIDÁCTICAS]

- TALLER DE HABILIDADES BLANDAS
- MATEMÁTICA APLICADA
- FUNDAMENTOS DE ECONOMÍA
- BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
- DISEÑO DE MENÚS
- FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
- TÉCNICAS DE RESTAURANTE
- SERVICIOS PARA COCINA
- EFSRT-I(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRACTICAS

CICLO II [UNIDADES DIDÁCTICAS]

- COSTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- LOGÍSTICA Y ALMACÉN
- COCINA
- PASTELERÍA
- TALLER DE LICORES Y BAR
- DERECHOS HUMANOS Y VALORES
- EFSRT-II(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRACTICAS

MÓDULO 2

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
(972 HORAS | 43 CRÉDITOS)

CICLO III [UNIDADES DIDÁCTICAS]

- RECEPCIÓN Y CONSERJERÍA
- IDIOMA EXTRANJERO (INGLES)
- ESTADÍSTICA APLICADA
- RESERVAS Y TELEFONÍA
- PRIMEROS AUXILIOS
- ETIQUETA Y PROTOCOLO
- EFSRT-III(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRACTICAS

CICLO IV [UNIDADES DIDÁCTICAS]

- OPERACIONES TURÍSTICAS
- INFOHOTEL
- FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y LEGISLACIÓN TURÍSTICA
- AMA DE LLAVES
- MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD
- SERVICIOS AL CLIENTE
- IDIOMA EXTRANJERO (CONVERSACIÓN)
- COMUNICACIÓN
- EFSRT-IV (EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRACTICAS

MÓDULO 3

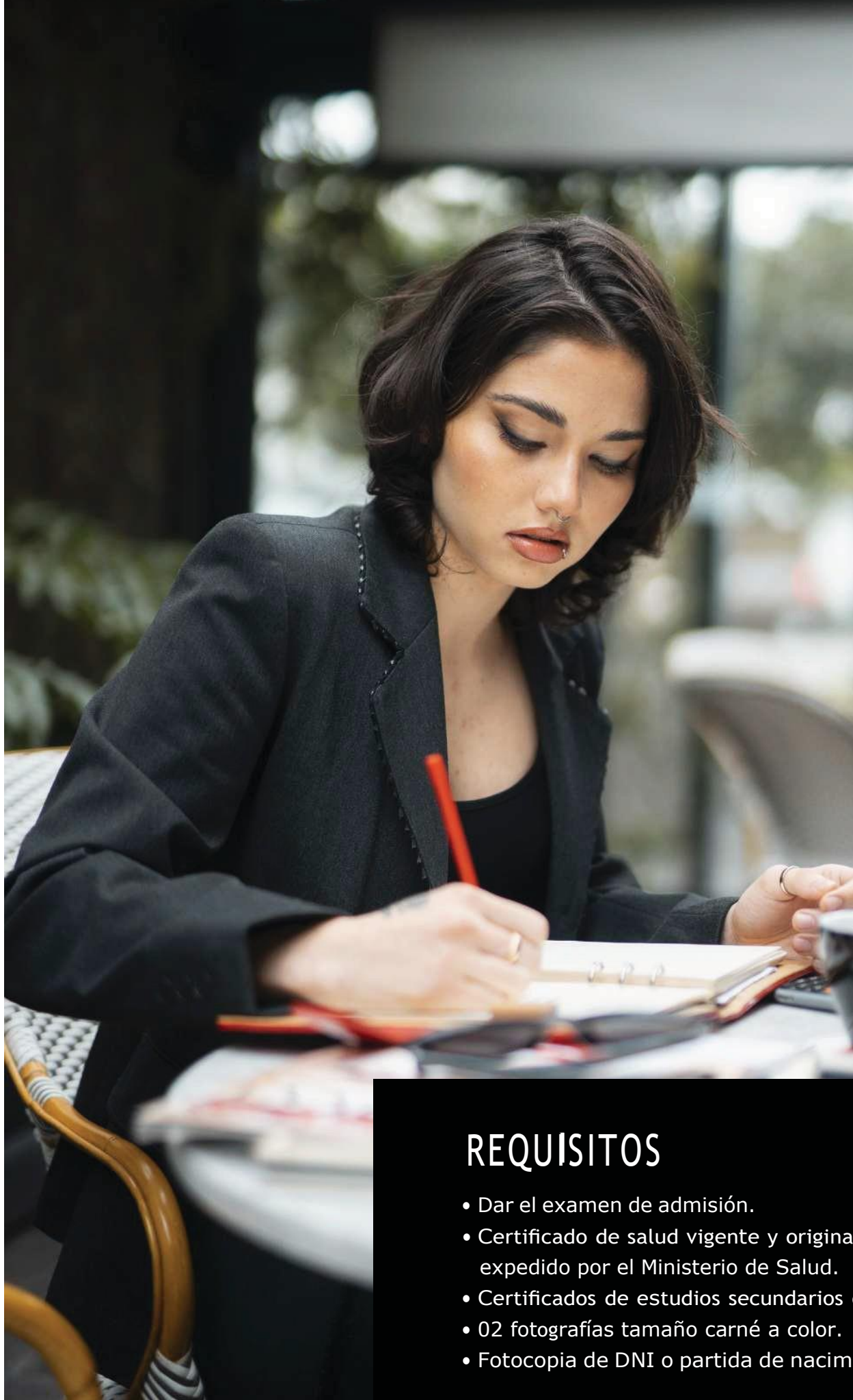
GESTIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING DE SERVICIOS
(846 HORAS | 39 CRÉDITOS)

CICLO V [UNIDADES DIDÁCTICAS]

- LEGISLACIÓN LABORAL
- ADMINISTRACIÓN DE RRHH
- CONTABILIDAD Y GESTIÓN FINANCIERA
- COSTOS
- MARKETING I
- FORMULACIÓN DE PROYECTOS I Y II
- ÉTICA
- EFSRT-V (EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRACTICAS

CICLO VI [UNIDADES DIDÁCTICAS]

- ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA Y COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL
- MARKETING II
- EVENTOS Y PUBLICIDAD
- TALLER DE HABILIDADES LABORALES
- SERVICIOS EMPRESARIALES
- EFSRT-VI (EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO)



PERFIL PROFESIONAL

El graduado de la carrera de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, es un profesional técnico competente que aplica las herramientas y los conocimientos adquiridos durante su vida académica liderando operaciones y colaborando en procesos de gestión y planificación de empresas de servicio, demostrando habilidades innovadoras y ágiles para el desarrollo de las actividades a realizar que exigen los clientes y el mercado; es emprendedor, empático y posee un alto sentido del servicio y ética profesional.

ÁREAS DE DESARROLLO LABORAL

Nuestros profesionales podrán desempeñarse en la industria de la hotelería, restaurantes y turismo, ofreciendo sus servicios en áreas como alojamiento, reservaciones, atención al cliente, restauración, alimentos y bebidas (AyB), cocina y áreas administrativas. Asimismo, podrán administrar y operar capital humano, recursos financieros y logísticos, supervisarán las distintas áreas que ofrece el negocio hotelero y gestión de sus propios emprendimientos.

CERTIFICACIONES:

- **ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** : Al concluir el Ciclo II
- **ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO**: Al concluir Ciclo IV
- **GESTIÓN, COMERCIALIZACIÓN MARKETING DE SERVICIOS**: Al concluir Ciclo VI

TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN

- **ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES**

NUESTROS SERVICIOS / BENEFICIOS

- Atención personalizada al alumno durante su vida institucional.
- Aplicación de tecnología integrada al proceso de enseñanza y aprendizaje.
- Convenio con BTH Hotels para el desarrollo de prácticas pre-profesionales en las instalaciones de sus hoteles.
- Desarrollo de aptitudes y habilidades artísticas, sociales, deportivas y culturales.
- Ágil inserción laboral mediante nuestra certificación modular.
- Modalidades formativas de estudio como presencial, semipresencial y virtual.
- Tutoría y consejería psicopedagógica desde el inicio de clases.
- Premio a la excelencia académica.
- Bolsa de Trabajo.

PROGRAMA WORK & TRAVEL USA

Nuestros estudiantes aplican al programa **WORK & TRAVEL USA**, que te permite viajar y trabajar en los Estados Unidos durante tus vacaciones de verano en hoteles, centros ski, etc.

Mayor información:
<https://peru.workuse.com>



REQUISITOS

- Dar el examen de admisión.
- Certificado de salud vigente y original expedido por el Ministerio de Salud.
- Certificados de estudios secundarios oficiales.
- 02 fotografías tamaño carné a color.
- Fotocopia de DNI o partida de nacimiento original.

MODALIDAD

Teoría - No Presencial
Prácticas - Presencial

HORARIOS

De acuerdo a disponibilidad

INVERSIÓN

Matrícula:
S/350

Incluye indumentaria.

Cuota mensual insumos:
S/100

5 Cuotas de S/4000

30% Descuento de Promoción

5 cuotas de: S/700