



Duración
de la carrera

3

Años

6

Semestres

Grado
académico



Bachiller Técnico en
Administración de
Servicios de Hostelería
y Restaurantes

Título Profesional
Técnico



A nombre de la
Nación

Obtén tu **Título Técnico**
con validez nacional
e internacional.



Biblioteca virtual con
más de 100 mil
ejemplares.



Centro de Idiomas para
que potencies tu nivel
profesional.



Reconocimiento como
Embajador de la
Gastronomía Piurana



Reconocidos por **Promperú**
por promover la gastronomía
piurana, en la **NRA**
(Feria Gastronómica más
grande de Estados Unidos)



Más de **40 convenios**
nacionales e
internacionales.



Insértate **rápido**
al **mundo laboral**.



Eventos internacionales
webinars, masterclass,
congresos, festivales
turísticos y
gastronómicos, etc.



Reconocidos por nuestro
alto nivel de educación
culinaria por la WACS.



Síguenos en:



@ceturgh_peru

Escanea el código y conoce más
de nuestra carrera profesional.



PIURA

Av. Sánchez Cerro N° 234

902 745 317 / 968 660 937

www.ceturghperu.edu.pe



CETURGH - PERÚ
EMBAJADORES DE LO NUESTRO

Licenciados por:



Ministerio
de Educación

ASEGURA TU FUTURO.
POTENCIA TUS HABILIDADES Y
CONVIÉRTETE EN UN PROFESIONAL
DE TALLA MUNDIAL.



RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES

RECONOCIDOS POR NUESTRO
ALTO NIVEL DE EDUCACIÓN
CULINARIA POR LA WACS.



Reconocidos por el **Congreso de la República del Perú**
por promover la Gastronomía Peruana a
nivel **nacional e internacional**.

Estudia la Carrera Profesional de

ADMINIS
TRACIÓN

DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES



¿POR QUÉ ESTUDIAR ADMINISTRACIÓN EN CETURGH PERÚ?



Estarás capacitado para **planificar, organizar, direccionar y controlar** hoteles y restaurantes.



Adquirirás conocimientos en **administración del talento humano y recursos financieros y gestión de marketing.**



Desarrollarás la promoción y publicidad de los **servicios de alojamiento y eventos.**



Controlarás el stock y proceso de compras de insumos de bienes y servicios aplicando las **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)** en el área de alimentos y bebidas.

Malla Curricular



Estudia en un **Instituto de prestigio.**



Ábrete camino en el mundo **laboral.**



Tu **compromiso con tu carrera** te llevará lejos.

1^{er} Semestre

- Introducción al turismo y hotelería.
- Seguridad y salud ocupacional.
- Organización y técnicas hosteleras.
- Comunicaciones en la hostelería I.
- Matemática Básica.
- Desarrollo Artístico.
- Comunicación Asertiva.

2^{do} Semestre

- Organización, métodos y técnicas de alojamiento.
- Métodos y técnicas del área de lavandería, ropería y áreas públicas.
- Organización y equipamiento del área de cocina.
- Comunicaciones en la hostelería II.
- Matemática Financiera.

3^{er} Semestre

- Gestión de pedidos.
- Gestión de cadena de suministros.
- Adminitración de compras y abastecimiento.
- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos y bebidas.
- Sistema de almacenamiento y rotación de insumos y bienes.
- Diseño de cartas, menús y promociones.
- Uso creativo de herramientas informáticas.
- Comunicación en idioma extranjero (Inglés I) .

4^{to} Semestre

- Estrategias y técnicas de venta.
- Marketing de servicios hosteleros.
- Estadística aplicada al marketing.
- Investigación de mercados.
- Informática aplicada en la gestión hostelera.
- Emprendimiento I.
- Comunicación en idioma extranjero (Inglés II).

5^{to} Semestre

- Reclutamiento, selección e inducción.
- Legislación laboral.
- Contabilidad aplicada.
- Costos hosteleros y restaurantes.

6^{to} Semestre

- Evaluación del desempeño y capacitación.
- Administración financiera.
- Auditoría administrativa - contable.
- Comunicación en idioma extranjero (Inglés III).
- Emprendimiento II.



Destaca e insértate rápido al mundo laboral gracias a nuestras certificaciones modulares:

- Módulo 1:** Gestión de recepción y servicios de alojamiento.
- Módulo 2:** Gestión de compras de insumos para el área de alimentos y bebidas.
- Módulo 3:** Gestión de marketing.
- Módulo 4:** Gestión del talento humano y financiera.



Al final de la carrera, obtendrás:

- Grado de Bachiller Técnico y Título Profesional Técnico de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, a nombre de la Nación.



Egresada de éxito

María Calle C.

Profesional técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes.
Lima

25 años

Estudiar en **Ceturgh Perú** ha ayudado muchísimo a mi desarrollo profesional, gracias a sus convenios nacionales e internacionales he podido escalar profesionalmente llegando a trabajar en la Agencia de Viajes Internacionales Palcotour - Lima, donde he viajado por varios países como Cuba, Colombia, Panamá, etc. Y donde además logré adquirir mucha experiencia, la misma que complementada con la instrucción enfocada en emprendedorismo recibida en **Ceturgh Perú**, y mi pasión por el turismo y los idiomas, me han permitido crear mi propia Agencia de Viajes, **Global Travel**.

A los jóvenes apasionados por el Turismo les aconsejo que vayan detrás de sus sueños, que busquen siempre la calidad académica y que tengan el respaldo de una institución que les permita abrirse paso en el mercado laboral.

¡Esta es mi historia, **sigues tú!**

Nuestras carreras te esperan

CARRERAS PROFESIONALES TÉCNICAS

- › **Gastronomía**
- › **Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**

CARRERAS TÉCNICAS

- › **Cocina**
- › **Aviación Comercial**
- › **Panadería y Pastelería**
- › **Bar y Coctelería**

9 de cada 10 alumnos nuestros emprenden su propio negocio.

