



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

+ 16 Años
Formando **PROFESIONALES** de **TALLA MUNDIAL**

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



Biblioteca virtual con más de **100 mil** ejemplares.



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



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



Centro de Idiomas para que potencies tu nivel profesional.



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



Reconocimiento como **Embajador** de la **Gastronomía Piurana**



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



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



Síguenos en:



PIURA

Av. Sánchez Cerro N° 234
902 745 317 / 968 660 937

www.ceturghperu.edu.pe

Escanea el código y conoce más de nuestra carrera profesional.



CETURGH - PERÚ
EMBAJADORES DE LO NUESTRO

Licenciados por:



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.

Estudia la Carrera Profesional de

ADMINISTRACIÓN

DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES



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

¿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 hotelería 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 hotelería II.
- Matemática Financiera.

3^{er} Semestre

- Gestión de pedidos.
- Gestión de cadena de suministros.
- Administración 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.

