

# ADMINISTRACIÓN De servicios de Hotelería y Restaurantes

## MA CUR R A I C U L A R

### 1<sup>er</sup> 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<sup>do</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>to</sup> 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<sup>to</sup> Semestre

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

### 6<sup>to</sup> Semestre

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