

UNIMEL



UNIVERSIDAD
METRO
LATINOAMERICANA

Licenciatura en Administración de Restaurantes y Eventos

100% online

RVOE 29233685



¿Por qué estudiar en la UNIMEL?

UNIMEL te ofrece programas académicos actualizados, de clase mundial, para destacar en un entorno global.

UNIMEL impulsa la empleabilidad y desarrollo profesional de sus egresados.

Vinculación internacional que enriquece tu experiencia como estudiante.

UNIMEL te prepara para enfrentar los desafíos y oportunidades de un entorno cada vez más digital.



Estructura del Programa

El modelo educativo de la UNIMEL ha sido cuidadosamente diseñado para satisfacer las necesidades de personas ocupadas, ya sean profesionales en activo, trabajadores independientes o empresarios.



Duración: 3 años



Una materia por mes.
Actividades semanales.



Sesiones en vivo



Diplomas de
competencia mientras
avanzas en tu carrera



Flexibilidad: tú eliges la
hora y lugar para
estudiar

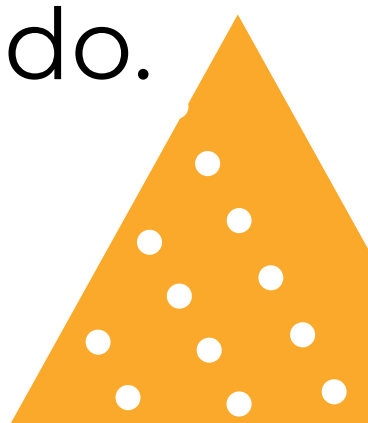


Master class bimestral

¿Te gustaría estudiar la Licenciatura en Administración de Restaurantes y Eventos?

La Licenciatura en Administración de Restaurantes y Eventos te prepara para convertirte en un profesional integral capaz de gestionar y dirigir con éxito empresas del sector gastronómico y del entretenimiento.

La Licenciatura en Administración de Restaurantes y Eventos es para ti si:

- Te apasiona el mundo de la gastronomía y los eventos.
 - Te gusta crear experiencias únicas.
 - Disfrutas del trabajo en equipo y eres capaz de liderar y motivar a otros.
 - Te gusta estar al día con las últimas tendencias del mercado.
- 

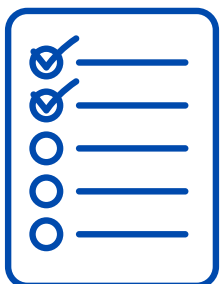
Aprendizajes clave



Gestionar y dirigir eficientemente un restaurante o empresa de eventos.



Desarrollar estrategias de marketing y promoción para atraer clientes.



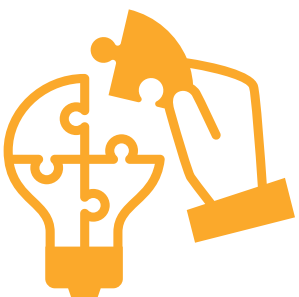
Planificar y ejecutar eventos exitosos de principio a fin.



Aprende a costear platillos y optimizar los costos.



Liderar y motivar equipos de trabajo.



Tomar decisiones estratégicas basadas en datos y análisis.



Adaptarte a las nuevas tendencias del mercado global.



Plan de estudios

Principios de Administración
Principios de Economía
Contabilidad
Introducción al Servicio del Cliente

Comportamiento Organizacional
Administración de Recursos Humanos
Tecnología de la Comunicación
Administración de Cocina y Menú

Principios de Mercadotecnia
Operaciones y Gestión de Restaurantes
Ética Profesional
Comercio Electrónico y Administración de las Ventas

Investigación de Mercados
Alimentos y Bebidas
Gestión de Servicios
Relaciones Laborales

Ventas
Derecho Empresarial
Liderazgo Gerencial
Eventos Sociales y Bodas



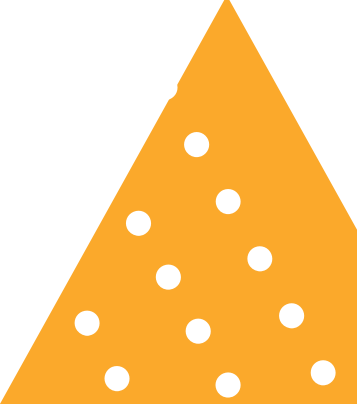
Plan de estudios

Fundamentos de Gastronomía
Gestión de Costos y Precios
Tendencias en Gastronomía
Gestión de Costos y Precios

Producción de Eventos y Logística
Innovación
Organización de Eventos Deportivos
Finanzas Personales

Análisis y Solución de Problemas
Habilidades Directivas
Desarrollo de Nuevos Conceptos de
Restaurantes y Eventos
Gobierno Ambiental, Social y Corporativo

Gestión de la Cadena de Suministros
Gestión de Calidad y Procesos
Emprendedurismo
Planeación Estratégica
Dirección de Proyectos



¿Dónde podrás trabajar?

Al graduarte de la Licenciatura en Administración de Restaurantes y Eventos de UNIMEL, tendrás la oportunidad de trabajar en una amplia gama de empresas e instituciones dentro del sector hotelero y turístico, incluyendo:

- Hoteles
- Empresas de turismo
- Agencias de viajes
- Tour de operadores turísticos
- Restaurantes
- Centros de convenciones
- Casinos y cruceros



Diplomas UNIMEL

A medida que avanzas en tu experiencia académica en línea, te beneficiarás al obtener Diplomados de Competencia a lo largo de tu Licenciatura.

Estos diplomados están estratégicamente diseñados para enriquecer tu currículum vitae y potenciar tu crecimiento profesional.



•
•
•
**¡Estudia online con nosotros y
abre las puertas al mundo!**



UNIMEL

UNIVERSIDAD
METRO
LATINOAMERICANA

¡Contáctanos!



(52) 55 3659 1267



www.unimeledu.com.mx