

DIPLOMADO EN
**DIRECCIÓN
ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co



OBJETIVO

La necesidad de formar profesionales que desarrollen actividades administrativas en alimentos y bebidas dentro de las instituciones que conforman la INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD y donde el servicio y venta de A y B sea uno de los rubros más importantes dentro de la institución.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Formar parte del equipo directivo en este tipo de instituciones que les pueda dar la oportunidad de desarrollar todo su potencial profesional.



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1. Industria de la hospitalidad
2. El factor humano
3. El proceso administrativo
4. Tipos de establecimientos gastronómicos
5. Compras
6. Costos de a y b (ejercicios)
7. Manejo de precios
8. Elaboración y manejo de cartas
9. Servicio de comedor
10. Manejo de nómina y horarios
11. Curso básico de vinos y licores
12. Etiqueta, protocolo y diplomacia
13. Comunicación y manejo de imagen
14. Conceptos de las áreas de producción
15. Relación entre las áreas de producción, comedores y salones

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Financiación directa sin intereses
- Descuentos especiales
- Tutorías gratuitas

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

60-795 0000

www.politecnicointernacional.edu.c

o



**Politécnico
Internacional**