



La UCAB inicia preinscripciones para la innovadora cátedra empresarial «Negocios On Trade: Gestión de Restaurantes, Bares, Cafés & Catering»

Descripción

Dirigido a emprendedores, gerentes, supervisores y consultores del sector de hoteles, restaurantes, cafés y catering, el curso «Negocios On Trade» comenzará el 30 de enero y tendrá una duración de 104 horas académicas. Los participantes recibirán clases de casi una decena de expertos y conocerán, in situ, el trabajo de seis compañías destacadas en el mercado

Consumir alimentos y bebidas dentro de un local es una experiencia que abarca diferentes áreas para ser satisfactoria. La atención al cliente, el diseño del lugar, el uso pertinente de la tecnología y, por supuesto, la propuesta gastronómica son conceptos que determinan si un cliente volverá o no.

Todos estos establecimientos se agrupan bajo la definición de negocio «On Trade» y profesionalizar a quienes se desenvuelven en este sector resulta vital en la actualidad, más aún en una Venezuela que, en los últimos meses, está viendo florecer comercios de este tipo.

Precisamente a eso apunta la UCAB con su **nueva cátedra empresarial «Negocios On Trade: Gestión de Restaurantes, Bares, Cafés & Catering»**. Las inscripciones están abiertas para este diplomado teórico-práctico que contiene 5 módulos de estudio y que comenzará el 30 de enero en formato híbrido, es decir, con clases virtuales y sesiones de trabajo en la sede del Centro Internacional de Actualización Profesional, CIAP, de la UCAB, en La Castellana.

Además, **compañías del área con importante trayectoria como la pastelería Danubio, los restaurantes MODO, Aranjuez, Ávila Burguer y Morandi, así como el hotel Eurobuilding**, abrirán sus puertas para que los participantes experimenten cómo funciona el trabajo de cada uno de ellos. Esta propuesta formativa será llevada a cabo por parte del **CIAP, en alianza con la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza's (LAGA) y la Escuela de Administración y Contaduría (Negocios UCAB)**.



MÁS DE 100 HORAS DE APRENDIZAJE REAL Y VIVENCIAL

Dirigida a emprendedores, operadores, gerentes, supervisores, consultores y profesionales del llamado sector Horeca (Hoteles, restaurantes y cafés), así como a quienes est  n por iniciarse en este ámbito, la cátedra empresarial   Negocios On Trade: Gest  n de Restaurantes, Bares, Cafés & Catering   ofrecerá las siguientes oportunidades a quienes la cursen:

- Aprendizaje de las definiciones esenciales de los negocios on trade con énfasis especial en el caso venezolano.
- Capacitación para identificar los puntos de contactos necesarios con el cliente para generar una experiencia diferenciadora.

- Preparaci3n para armonizar la gastronom3a con el dise±o del local.
- Elaboraci3n de una propuesta gastron3mica atendiendo a criterios nutricionales, financieros y comerciales.
- Comprensi3n del adecuado servicio al cliente.
- Conocimiento de los avances tecnol3gicos que permiten desarrollar aplicaciones de operaciones y mercadeo.

Los participantes completarn **104 horas acad3micas los d3as lunes, martes y mi3rcoles de 4:00 pm hasta las 7:00 pm.** La fecha de **culminaci3n es el 29 de marzo.** **Coordinan el curso Miguel Goncalves,** director de la Escuela de Administraci3n y Contadur3a, y **Gonzalo Pisani,** coordinador de Proyectos Especiales de la UCAB.

En el curso **podrn inscribirse** bachilleres experimentados en Horeca (hoteles, restaurantes y caf3s), estudiantes de educaci3n superior, t3cnicos superiores universitarios y profesionales universitarios. **Quienes culminen la carga acad3mica obtendr3n un certificado por parte de la UCAB.**

default watermark



«Este diplomado es un lujo porque tenemos a consultores líderes en su área de experticia. **Alfonso Riera de Front Consulting**, una eminencia en el tema de modelos de negocios; **Garam Mattar con su consultora Gamo**, en todo lo que es servicio al cliente es muy reconocido. **Luis Madera** en tecnología, software. Está **Edwin Name de ENA Consulting Group**, que tiene un modelo de panadería y pastelería que hasta lo ha exportado a España. **Alixandrea Salcedo de Gastroingenio**, en todo lo que es ingeniería de menús; **Mónica Sahmkow, directora de la Academia de Gastronomía UCAB-Plazas y propietaria de la empresa Kitchen Hub**; **José Noriega de Nogarq**, una de las empresas más reconocidas por arquitectura y la parte de urbanismo; **Cristina Alvarado**, quien ofrecerá la única clase virtual sobre empresas familiares, y tendremos a

Jaime Cruz, director de Prodiser, afirmó Miguel Gonçalves, licenciado en Administración de Empresas.

Los interesados pueden formalizar su inscripción a través de la página web del Centro Internacional de Actualización Profesional (CIAP) haciendo clic en el siguiente enlace:

<https://www.ciapucab.com/oferta/catedra-empresarial-negocios-on-trade-gestion-de-restaurantes-bares-cafes-catering/>

Artículo de <https://elucabista.com/>

Categoría

1. Finanzas y Economía
2. Gastronomía
3. Mercadeo y Ventas

Fecha de creación

2023/01/19

Autor

mariociap

default watermark