CESSA universidad
Campus Norte | Edo. de México

ÁREAS
- Gastronomía
- Hospitalidad
- Restaurantes
- Hotelería
- Relaciones Públicas
- Eventos

La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación

Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

El licenciado en **Gestión de Negocios Gastronómicos** es un profesionista con capacidades gerenciales que le permiten desarrollarse en negocios de alimentos y bebidas. Su formación administrativa le facilita la gestión de negocios dentro de la industria de la alimentación, así como el emprendimiento de su propio negocio.

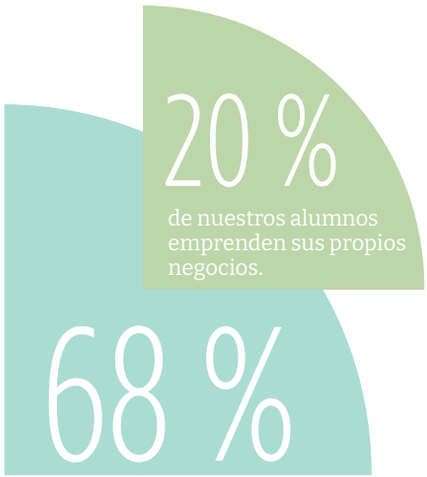
cessa.edu.mx

Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

CESSA Universidad
La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación

Desde 1976, en CESSA hemos sido pioneros en la creación de propuestas educativas y soluciones profesionales para formar directivos, empresarios y emprendedores altamente competitivos en los sectores con mayor potencial de crecimiento a nivel global: gastronomía, restaurantes, nutrición y ciencias de los alimentos, hospitalidad, hotelería, turismo, viajes, relaciones públicas y eventos.

En CESSA innovamos en la industria al crear la primera Licenciatura en Administración de Restaurantes y el primer Restaurante-Escuela en México, un hito en la formación de este sector en el país.



de nuestros alumnos son contratados al terminar su licenciatura.

Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.

¿Sabes qué es la Industria Restaurantera?

Con el pleno crecimiento de la industria restaurantera a nivel global, hoy, más que nunca, los conceptos innovadores y de vanguardia son los que generan momentos inolvidables. Por ello, el restaurantero CESSA tiene las bases administrativas y gerenciales para ser un emprendedor capaz de diseñar experiencias gastronómicas disruptivas y que marcarán el sector en los próximos años.

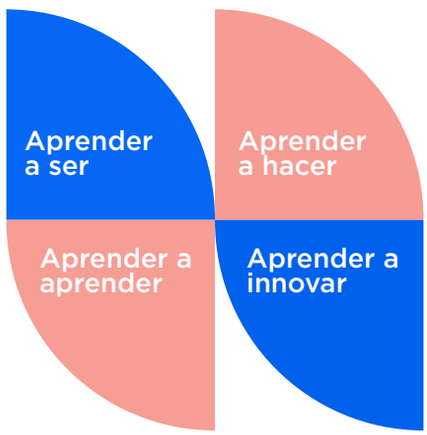
¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

Estas son las áreas donde los restauranteros CESSA se pueden desarrollar:

- Comedores industriales, comisariatos y negocios de alimentación masiva
- Negocios de alimentos y bebidas
- Proyectos restauranteros a nivel global
- Negocios hoteleros con experiencias culinarias

Modelo Educativo

Nuestro plan cuatrimestral, diseñado para cursarse en tres años, ofrece formarte en competencias mediante una modalidad mixta que guía y fortalece tu aprendizaje independiente para permitirte desarrollar el conocimiento por medio de proyectos basados en situaciones reales y simuladores de negocios. El objetivo es integrarte en menos tiempo al mundo laboral.



1.ª rama económica
de emprendimiento en México
Fuente: INEGI

7 de cada 10 empleos
del turismo se generan en esta industria.
Fuente: INEGI

Emplea a más de 2 millones
de personas en México.
Fuente: CANIRAC.

Plan de Estudios

Primer cuatrimestre
- Fundamentos de la Hospitalidad
- Proyecto de Vida
- Demostración de Bases de Cocina
- Razonamiento Matemático
- Higiene de Alimentos y Servicios

Segundo cuatrimestre
- Proceso Administrativo
- Habilidades de la Comunicación
- Demostración de Cocina Fría
- Multiculturalidad
- Derecho para la Hospitalidad

Tercer cuatrimestre
- Calidad en el Servicio
- Cultura y Turismo de México
- Demostración de Cocina Mexicana
- Micro y Macro Economía
- Estadística Descriptiva e Inferencial

Cuarto cuatrimestre
- Arte a la Mesa
- Contabilidad de la Hospitalidad
- Alimentación Masiva
- Comportamiento Organizacional
- Industria Restaurantera

Quinto cuatrimestre
- Nutrición y Dietética
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Mundo del Vino
- Efectividad Operacional
- Práctica Profesional en Gastronomía

Sexto cuatrimestre
- Ética y Responsabilidad Social
- Control de Alimentos y Bebidas
- Demostración de Panadería
- Administración Financiera
- Mezcla de Mercadotecnia

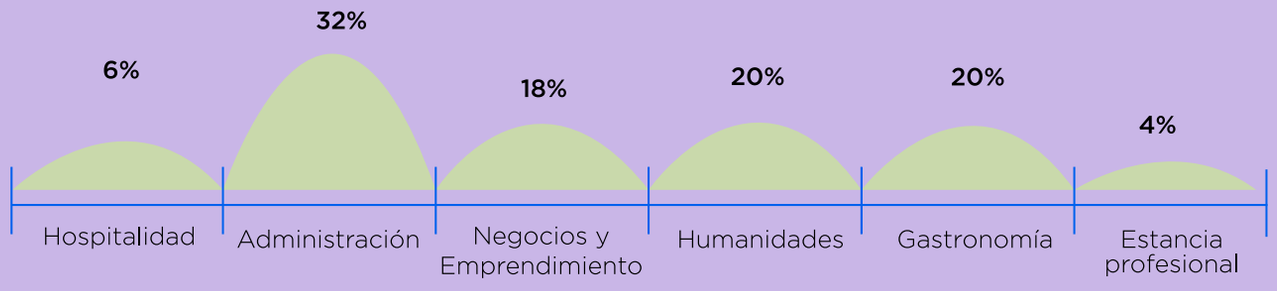
Séptimo cuatrimestre
- Administración de Recursos Humanos
- Ingeniería de Conceptos Gastronómicos
- Demostración de Bases de Pastelería
- Planeación Estratégica y Presupuestos
- Mercadotecnia de Servicios

Octavo cuatrimestre
- Habilidades Gerenciales
- Metodología de la Investigación
- Planeación de Menús
- Proyectos de Inversión
- El Negocio del Banquete

Noveno cuatrimestre
- Desarrollo Emprendedor
- Estancia Profesional en Negocios Gastronómicos
- Tendencias Gastronómicas
- Franquicias para la Hospitalidad
- Reingeniería de Restaurantes

Licenciatura en Gestión de Negocios Gastronómicos

Plan ideal de 3 años. Modalidad mixta | Programa disponible exclusivamente en Campus Norte - Estado de México | **RVOE No. 20171860 de fecha 13 de diciembre de 2017**



FIMPES · SEP Secretaría de Educación Pública · CANIRAC · AMR Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. desde 1948 · SKÅL International Connecting Tourism Globally · Asociación de Hoteles de la Ciudad de México

› Campus Norte | Edo. de México
edomex@cessa.edu.mx
+52 (55) 4040 8900

cessa.edu.mx