



CESSA
universidad

Campus Sur | San Ángel

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



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

Bachelor of Science in Restaurant Management

El licenciado en **Administración de Restaurantes** es un profesionalista con una formación sólida que le permite desarrollarse en negocios de alimentos y bebidas, emprendiendo su propio proyecto o siendo líder en empresas del sector, como restaurantes, hoteles, centros deportivos y parques de entretenimiento.

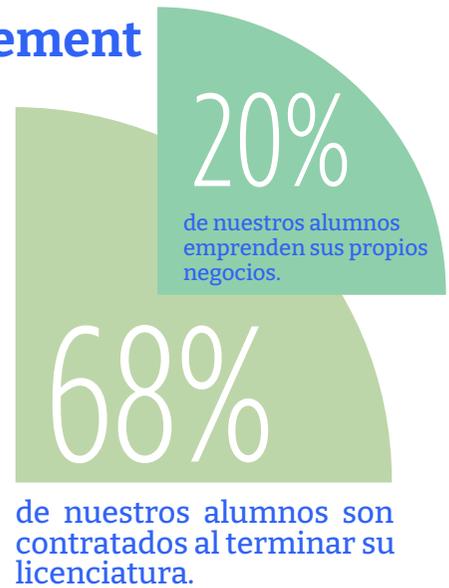
Bachelor of Science in Restaurant Management

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, nutrición, ciencias de los alimentos, hotelería, hospitalidad, turismo, viajes, relaciones públicas, eventos y restaurantes.

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

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?

La Industria Restaurantera es uno de los sectores con mayor crecimiento a nivel global. Hoy, más que nunca, los conceptos innovadores y disruptivos se convierten en momentos inolvidables. Por ello, el restaurantero CESSA sabe que las bases directivas y creativas, así como las habilidades financieras y administrativas, se trasladan a la satisfacción de los clientes. Esto le permite desarrollarse como empresario, directivo y emprendedor capaz de diseñar las experiencias del futuro.

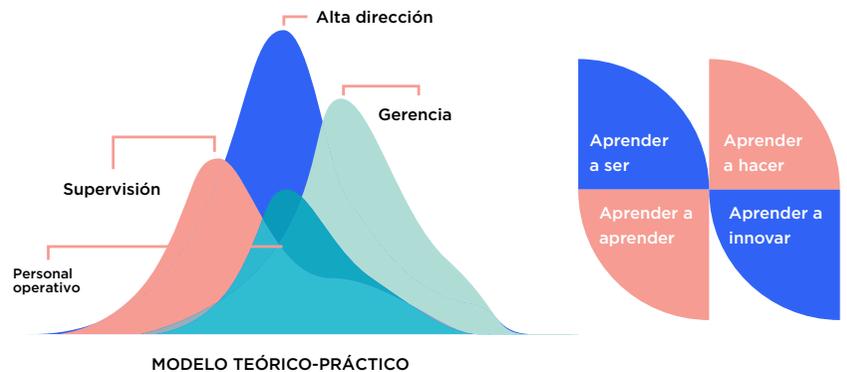
¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

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 y restauranteros con experiencias culinarias
- Banquetes y servicios de alimentación masiva y personalizada
- Educación y capacitación

Modelo Educativo

Con enfoque en la alta dirección, nuestro modelo educativo combina la teoría y la práctica. Los líderes de la industria y docentes CESSA te podrán guiar a través de escenarios actuales reales para formarte como uno de los mejores líderes en una de las industrias con mayor demanda a nivel mundial.



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 semestre

- Hospitalidad, Innovación y Emprendimiento
- Razonamiento Matemático
- Administración de Empresas de Servicios
- Bases de Cocina Profesional
- Arte a la Mesa
- Sanidad de los Alimentos
- Francés I

Cuarto semestre

- Cocina Fría
- Desarrollo de Conceptos de Restaurantes
- Contabilidad de la Hospitalidad
- Laboratorio de Cocina Internacional
- Ingeniería de Costos
- Mercadotecnia de la Hospitalidad
- Prácticas Profesionales
- Francés IV

Séptimo semestre

- Creación de Negocios de Alimentos y Bebidas
- Finanzas Corporativas
- Entorno Económico
- Capital Humano
- Multiculturalidad
- Optativa III
- Optativa IV
- Francés VII

Segundo semestre

- Matemáticas Financieras
- Integración Humana
- Panadería y Pastelería
- Servicio Profesional
- Industria Restaurantera
- Francés II

Quinto semestre

- Planeación de Espacios Gastronómicos
- Calidad de la Hospitalidad
- Derecho Empresarial
- Ética y Responsabilidad Social
- Patrimonio Culinario de México
- Mercadotecnia Digital
- El Mundo del Vino
- Francés V

Octavo semestre

- Análisis Estratégico
- Estrategia Empresarial
- Investigación Aplicada
- Habilidades Gerenciales
- Optativa V
- Optativa VI
- Herramientas Informáticas para los Negocios
- Francés VIII

Tercer semestre

- Expresión Oral y Escrita
- Estadística
- Contabilidad Financiera
- Bases de Cocina Mexicana
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Nutrición
- Francés III

Sexto semestre

- Reingeniería Restaurantera
- Administración Financiera
- México Contemporáneo
- Cultura Organizacional
- Optativa I
- Mercadotecnia Restaurantera
- Optativa II
- Francés VI

Noveno semestre

- Estancia Laboral

Optativas I, II, III, IV, V, VI. Si cursas todas las materias de un área de conocimiento, podrás tener una especialización además de tu licenciatura.

Área de Negocios

- Franquicias
- Seminario de Finanzas
- Psicología del Consumidor
- Gestión Fiscal
- Incubadora de Negocios

Área de Organización de Eventos

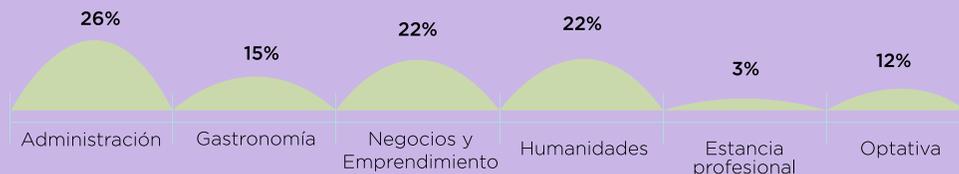
- Imagen y Protocolo
- Organización de Eventos
- El Negocio del Banquete
- Relaciones Públicas

Área de Servicios

- El Negocio del Vino
- Alternativa de Negocios de la Hospitalidad
- Creación de Desarrollo de Estilo Culinario

Licenciatura en Administración de Restaurantes

Plan ideal de 9 semestres. Modalidad Escolarizada | Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel | RVOE SEP No. 20193061 de fecha 25 de julio de 2019





› Campus Sur | San Ángel
sanangel@cessa.edu.mx
+52 (55) 8503 8800

cessa.edu.mx

