

100%
SUBVENCIONADO
POR LA CÁTEDRA
FUNDACIÓN MAHOU SAN
MIGUEL - UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

VALORADO EN
1.500 €



CURSO AVANZADO DE
**DIRECCIÓN, GESTIÓN E
INNOVACIÓN EN RESTAURACIÓN**
CURSO SEMIPRESENCIAL DE 300 HORAS

jornadas@fguma.es

• 639 93 46 11

• fguma.es



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



FGUMA
FUNDACIÓN GENERAL
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



fundación
MAHOU
SANMIGUEL

**GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN**

¿Quieres impulsar tu carrera profesional en la hostelería?

- Si quieres dar un paso más y prepararte para dirigir y/o gestionar un restaurante
- Tienes menos de 30 años
- Y has trabajado al menos un año como personal de sala

¡Este es tu curso!

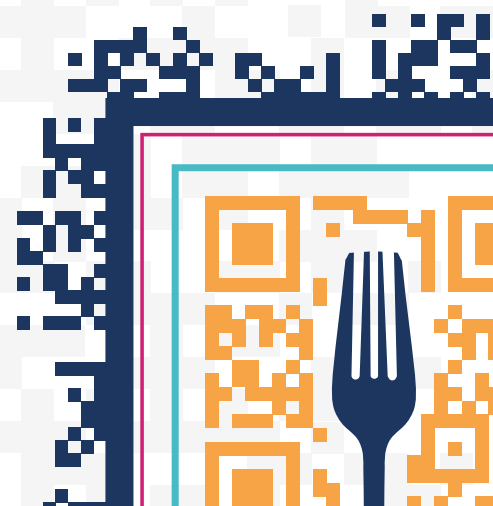
Para conseguirlo no necesitas ninguna titulación previa.

Curso Avanzado en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración



Inscríbete aquí y podrás matricularte sin coste, gracias a la beca que te ofrece la Cátedra FMSM para que puedas progresar en tu carrera profesional.

El importe de la beca es 1500€, que cubre el **100% del coste del curso**.



¿Quieres saber más sobre el curso?

- Un programa formativo especializado e innovador adaptado al contexto actual del sector de la restauración, la hostelería y el turismo. No es necesaria titulación previa.
- La impartición de contenidos por docentes de la Universidad de Málaga especializados en cada área temática y por responsables de entidades y empresas especializadas y a la vanguardia del sector.
- Un proceso de enseñanza-aprendizaje activo (*active learning*), con recursos y contenidos orientados a la puesta en práctica de los contenidos impartidos mediante sesiones presenciales teórico-prácticas, complementadas con masterclasses impartidas por profesionales de reconocido prestigio que enriquecerán el aprendizaje mediante experiencias reales e inspiradoras, visitas a entidades y empresas punteras del sector, y puesta en práctica de lo aprendido mediante el desarrollo de un proyecto de fin de curso.
- Clases presenciales y online, masterclasses, visitas técnicas y proyecto fin de curso.
- Título de la Universidad de Málaga.

Dirigido a:

Profesionales menores de 30 años del sector de la restauración y la hostelería con al menos un año de experiencia profesional como personal de sala y servicio que deseen formarse para asumir la dirección y gestión de un restaurante. No es necesaria titulación previa.

¿Cuándo y dónde?

- **300 horas** de impartición **semipresencial**.
- **Duración:** del 2 de marzo 2021 al 17 de junio de 2021 de lunes a jueves de 16 a 21 h.
- **Número de plazas:** 20
- **Lugar:** Facultad de Turismo Universidad de Málaga.
- **Plazo de inscripción:** desde el 1/02/2021 hasta el 22/02/2021



Programa formativo

MÓDULO 1	Operativa y gestión de costes	48 Horas
MÓDULO 2	Turismo gastronómico. Producto y experiencia	110 Horas
MÓDULO 3	Habilidades de liderazgo	33 Horas
MÓDULO 4	Digitalización	37 Horas
MÓDULO 5	Seguridad informática	12 Horas
MÓDULO 6	Sostenibilidad y economía circular	15 Horas
MÓDULO 7	Comunicación en inglés	30 Horas
MÓDULO 8	Trabajo fin de curso	15 Horas

Inscripciones y becas

El curso, valorado en **1.500 €**, está **becado en su totalidad** por la **Cátedra Fundación Mahou San Miguel – Universidad de Málaga**.

Plazo de inscripción: desde 1/02/2021 hasta el 22/02/2021

Podrás realizar la inscripción registrándote con sus datos personales en este enlace: fguma.es/course/innovacion-restauracion-2021/

Deberás adjuntar en el momento de la inscripción una copia de tu DNI/NIE y tu currículum, y contactaremos contigo para entrevistarte.

Solo los candidatos seleccionados (una vez realizada la entrevista) quedarán matriculados automáticamente en el curso.

