

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

VALORADO EN
1.500 €

6 CRÉDITOS ECTS



III EDICIÓN · CURSO AVANZADO DE
**DIRECCIÓN, GESTIÓN E
INNOVACIÓN EN RESTAURACIÓN**
CURSO PRESENCIAL DE 150 HORAS

jornadas@fguma.es

· 951 952 639

· fguma.es



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



FGUMA
FUNDACIÓN GENERAL
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

25
ANIVERSARIO



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 35 años
- Y has trabajado al menos un año como personal de sala

¡Este es tu curso!

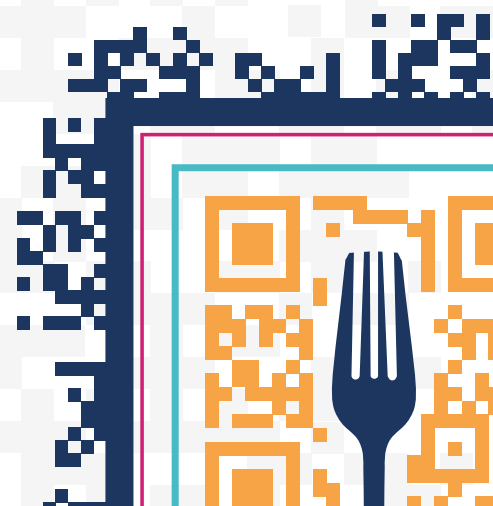
Para conseguirlo no necesitas ninguna titulación previa.

III 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 35 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?

- **150 horas** de impartición **presencial**.
- **Duración:** del 16 de enero al 28 de marzo de 2023 lunes y martes de 16 a 21 h, y los miércoles 18 de enero, 25 de enero, 1 de febrero y 8 de febrero.
- **Número de plazas:** 20
- **Lugar:** Facultad de Turismo Universidad de Málaga.
- **Plazo de inscripción:** desde el 1/09/2022 hasta el 16/12/2022
- Clases presenciales, tutorías, masterclasses, visitas técnicas, desarrollo de trabajos prácticos



Programa formativo

MÓDULO 1	Operativa y gestión de costes	43 Horas
MÓDULO 2	Turismo gastronómico. Producto y experiencia	43 Horas
MÓDULO 3	Liderazgo y Emprendimiento	32 Horas
MÓDULO 4	Marketing Digital	32 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 el 1/09/2022 hasta el 16/12/2022

Podrás realizar la inscripción registrándote con sus datos personales en este enlace: <https://fguma.es/course/innovacion-restauracion-2023/>

Deberás adjuntar en el momento de la inscripción los siguientes documentos: copia del DNI y currículum.

Para poder matricularte en este curso, contactaremos contigo para entrevistarte.

Solo las personas que reciban notificación de haber sido seleccionadas (una vez realizada la entrevista) quedarán matriculadas automáticamente en el curso.

