

CERTIFICACIÓN

Servicio de Restaurantes

es WE'RE
OPEN

Conoce más →



SOBRE NOSOTROS

Quiénes somos

El Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo forma parte de la USFQ, la mejor universidad del Ecuador, lo cuál nos obliga a buscar la excelencia educativa en cada uno de nuestros programas. Educamos bajo la filosofía de las Artes Liberales y nuestros objetivos incluyen promover la pasión por el servicio y el desarrollo sostenible de la sociedad.

OBJETIVOS

Este programa tiene como objetivo enseñar y profesionalizar a los participantes sobre habilidades y conocimientos necesarios en el servicio de un restaurante, llevándoles un paso más allá en sus actividades diarias pasando a ser un asesor de los comensales.

En este programa los participantes desarrollarán pensamiento crítico y capacidad de toma de decisiones para resolver problemas, brindar opciones personalizadas a cada cliente y comunicar claramente los servicios del restaurante, entre otros.



**Conoce más
sobre la carrera**



DIRIGIDO A

Personal de servicio que desee profesionalizar sus conocimientos.

Agenda

Desde Lunes, 17 de octubre, 2022
Hasta Lunes, 07 de noviembre, 2022

Modalidad Presencial (Campus USFQ)

Horario Lunes y martes de
18h30 a 21h30

Inlcuye Certificación de aprobación del
curso avalado por la USFQ

Descuentos comunidad USFQ y Alumni: 10%

Para más descuentos y descuentos de grupo, comunicarse directamente con Isabel Endara

INVERSIÓN \$ 290 incluye imp.

Si se inscriben 2 personas,
la tercera es gratis

Cronograma

| FECHA | CONTENIDO | PROFESOR |
|---------|---|-------------------|
| 17 OCT. | Concepto del restaurante | Verónica Salgado |
| 18 OCT. | Servicio al cliente | Robert Ramia |
| 24 OCT. | Creación de experiencias | Giovanni Rosania |
| 25 OCT. | Manejo de conflictos | Sebastián Navas |
| 31 OCT. | Imagen corporativa en el servicio | Profesor invitado |
| 01 NOV. | Herramientas de comunicación enfocadas a ventas | Robert Ramia |
| 07 NOV. | Vinos y maridaje | Ana Teresa Pérez |

Nuestros profesores **CONÓCELOS** →

Nuestros docentes se destacan por su amplia experiencia en ramas de la gastronomía y la hospitalidad. Además de ser profesionales destacados en la industria y en nuestro país.

Robert Ramia

Consultor de más de cincuenta proyectos de hotelería y turismo en factibilidad, construcción y operación. Desarrolló el programa de factibilidad para los hoteles Marriott International y Hotel Consulting International. También ha desarrollado varias herramientas para la gestión de proyectos, incluyendo un manual completo de desarrollo. Ha sido también presidente de AHOTEC, fundador de FEPROTUR, Subsecretario de Turismo, Gerente General de varios hoteles. Actualmente es Project Manager de Oro Verde Hotels.



Verónica Salgado

Máster en Dirección y Gestión de Comunicación, Marketing y Publicidad, con especialización en Diseño en la Gastronomía, en el IED (Instituto Europeo de Diseño) en Madrid, España. Cuenta con 12 años de experiencia en el campo de la comunicación publicitaria y marketing, en el desarrollo, conceptualización y planificación estratégica de marcas dentro del mercado ecuatoriano. Actualmente se desempeña como Consultora en Marketing Gastronómico, parte del equipo del Restaurante Marcus y docente del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.

Giovanni Rosanía

Persona multifacética. Posee una licenciatura en ciencias ambientales y una maestría en administración de empresas, además de cursos y certificaciones en temas variados como PNL, coaching, magia, hipnosis, sommelería y docencia. Es profesor a tiempo completo de la USFQ en áreas de filosofía oriental, administración de empresas y turismo; además ha sido coordinador de las áreas de emprendimiento, autoconocimiento y turismo. Capacitador y motivador empresarial en áreas como neuromarketing, motivación, PNL, emprendimiento, coaching y ventas.



Sebastián Navas

M.Sc. Administración Culinaria e Innovación - Institut Paul Bocuse
Coordinador de Gastronomía del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo USFQ
Experto en Chocolate



Ana Teresa Pérez

Profesora del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la USFQ, sommelier expera en vinos y maridaje.

SOBRE LA CERTIFICACIÓN

Métodos de pago

Efectivo

Transferencia bancaria

Cheques

Tarjetas de crédito

Financiamiento a través de todas las tarjetas de crédito. Crédito corriente o diferido con interés de hasta 6 meses.

Beneficio Diners

Diferido a 3 y 6 meses sin intereses

Diferido a 9 y 12 meses con intereses

INSCRIPCIONES

Inscríbete y nunca dejes de aprender

Isabel Endara

Whastapp 0980460155

Correo riendara@usfq.edu.ec

