

Licenciatura en Dirección de Restaurantes

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Requisitos Académicos**

RVOE:

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso:

El aspirante a ingresar al programa de Dirección de Restaurantes, deberá tener el bachillerato o equivalente acreditado, deberá demostrar una verdadera vocación por el servicio, interés por participar activamente en todas las actividades de aprendizaje incluidas en el plan de estudios, deseos de pertenecer con orgullo a la comunidad Anáhuac-Cordon Blue y portar su uniforme y distintivos, facilidad para el aprendizaje de idiomas y disposición para desarrollar las prácticas profesionales.

Perfil de egreso:

El egresado:

Administración y Mercadotecnia

1. Evaluará los procesos de planeación, organización, dirección y control de empresas de alimentos y bebidas.
2. Estructurará esquemas de dirección general.
3. Formulará estrategias de administración y desarrollo de los recursos humanos, valorando el comportamiento humano en la empresa.
4. Tomará decisiones objetivas, pertinentes y oportunas.
5. Se interesará en la creación de un nuevo negocio en la industria de alimentos y bebidas.
6. Demostrará habilidades directivas.
7. Analizará el capital humano como pieza clave para el desarrollo de las empresas.

8. Distinguirá las características de las pequeñas y medianas empresas del sector turístico.
9. Diferenciará los títulos y operaciones de crédito utilizadas con mayor frecuencia en las empresas turísticas.
10. Diseñará productos y servicios relacionados con la industria de alimentos y bebidas.
11. Establecerá estrategias promocionales para productos y servicios relacionados con la industria de alimentos y bebidas.
12. Diseñará planes de mercadotecnia.
13. Demostrará capacidad de liderazgo positivo.
14. Analizará la conducta del consumidor.
15. Diseñará programas de desarrollo y capacitación de personal.
16. Analizará la importancia de las relaciones públicas en los establecimientos de alimentos y bebidas.
17. Se concientizará acerca de la importancia de brindar un servicio de calidad a los clientes.

Contabilidad y Finanzas

18. Analizará e interpretará estados financieros.
19. Aplicará métodos y técnicas contables para el registro de operaciones y la elaboración de presupuestos.
20. Identificará la rentabilidad de un proyecto de inversión turística.
21. Reconocerá la importancia de la planeación financiera para el desarrollo de la empresa.
22. Manejará los mecanismos de financiamiento a la empresa, incluyendo a las operaciones de comercio e inversión internacional.

Alimentos y bebidas

23. Valorará la importancia de la cultura gastronómica para el desarrollo del país.
24. Analizará las tendencias contemporáneas en la industria de alimentos y bebidas.
25. Diferenciará la estructura y operación de los restaurantes y bares.
26. Analizará la operación de una cocina comercial, tomando en cuenta aspectos de higiene y nutrición.
27. Analizará el marco legal de las empresas de alimentos y bebidas.
28. Demostrará una cultura gastronómica.
29. Determinará los costos de los servicios de alimentos y bebidas.
30. Controlará, supervisará y administrará las operaciones del área de alimentos y bebidas dentro de las empresas.
31. Demostrará habilidades culinarias.
32. Analizará los principales aspectos relacionados con el vino, su compra y almacenamiento.

33. Diseñará la logística adecuada para la planeación, organización, desarrollo y conclusión del servicio de banquetes y eventos especiales.
34. Aplicará herramientas computacionales y sistemas de información en la planeación, organización, dirección y control de una empresa de alimentos y bebidas.
35. Diseñará espacios ambientales propicios para la prestación del servicio de alimentos y bebidas.

Humanidades

36. Demostrará una actitud de identificación y de compromiso con el ser humano y con la sociedad en la que se desenvuelve, fundamentada en el análisis del problema de la persona humana, del conocimiento, de la sociedad y de Dios, a través de su evolución histórica y orientada al desarrollo del mundo futuro.
37. Demostrará una actitud de compromiso con la verdad, para que sea buscada, observada y demostrada, reconociendo los límites de conocimiento y aplicando la capacidad de pensar de manera objetiva, rigurosa y creativa.
38. Demostrará la apropiación de la cultura adecuada a las necesidades de su época.
39. Seleccionará las respuestas técnicas que sean adecuadas herramientas al servicio y promoción de la vida, según una visión motivada en la dignidad y centralidad de la persona humana.
40. Expresará sus experiencias y conocimientos, mediante el lenguaje oral y escrito con propiedad y corrección, consciente de que su responsabilidad de liderazgo le exige esta habilidad.
41. Seleccionará las opciones que garanticen un respeto y sensibilidad a los valores y verdades fundamentadas en la ley natural, como marco del encuentro social entre personas de variados orígenes, a partir del conocimiento y vivencia de su propia fe.
42. Demostrará una actitud de reconocimiento de la responsabilidad que implica el hecho de poseer información tecnológica y aplicarla para el beneficio del ser humano. destacando y promoviendo los criterios que señala una visión profesional direccionada al Bien Común.
43. Logrará una visión integral y trascendente del ser humano, con la consecuente exigencia personal y comunitaria de acción positiva.
44. Logrará un profundo sentido de la propia vida a través de una sensibilidad e imaginación adecuadamente desarrolladas.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Antropología fundamental	6
Ética y bioética	6
Habilidades de comunicación	6
Historia de occidente	6
Historia del pensamiento	6
Introducción a los estudios universitarios	6
Persona y trascendencia	6
Responsabilidad social	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	48

BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE BLOQUE PROFESIONAL ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Administración de conceptos restauranteros	6
Administración financiera	6
Branding para empresas turísticas	6
Cocina estándar Le Cordon Bleu I	6
Contabilidad de costos	6

Derecho corporativo	6
Derecho y empresa	6
Emprendedores turísticos	6
Empresa y persona	6
Empresa y su entorno	6
Estadística descriptiva	6
Estilismo culinario	6
Ética para la industria de la hospitalidad	6
Formulación y evaluación de proyectos turísticos	6
Fundamentos de cata de vinos	6
Fundamentos de contabilidad	6
Gestión de la higiene y calidad en los alimentos	6
Habilidades de liderazgo en el turismo	6
Innovación y creatividad	6
Introducción a la operación de restaurantes	6
Introducción al estudio del turismo y la industria de la hospitalidad	6
Matemáticas para negocios	9
Mercadotecnia estratégica	6
Mercadotecnia fundamental	6
Métodos de investigación en ciencias sociales	6

Operación y manejo de áreas de cocinas I	6
Operación y manejo de áreas de cocinas II	6
Operación y servicio de banquetes	6
Planeación y dirección estratégica	6
Práctica gastronómica	6
Practicum en la industria de alimentos y bebidas I	18
Practicum en la industria de alimentos y bebidas II	18
Presupuestos para la industria de la hospitalidad	6
Servicio de alimentos y bebidas I	9
Servicio de alimentos y bebidas II	9
Sistemas de calidad para la industria de la hospitalidad	6
Sistemas de información tecnológica para los restaurantes	6
Tendencias de la industria de la hospitalidad	6

Toma de decisiones para la gerencia de restaurantes	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	267

Requisitos Académicos:

Requisitos académicos que deberás cubrir en tu plan de estudios:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu licenciatura.
- Cursar y acreditar al menos una asignatura totalmente en inglés.
- Además deberás cursar dos asignaturas en modalidad semipresencial y una asignatura totalmente en línea.

Consulta con tu Tutor o tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.

- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). Solo para los programas para los que existe este examen.