



**ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD**

**DIPLOMADO EN CATERING
COORDINACIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES**

OBJETIVO

El alumno será capaz de ampliar las estrategias necesarias para llevar a cabo la organización y dirección de diversos eventos; con una adecuada planeación, operación, administración y servicio de calidad.

DURACIÓN

4 Meses / 16 sesiones
Asistencia 1 vez a la semana

¿QUÉ TE OFRECEMOS?

Con más de 17 años de experiencia en la enseñanza, contamos con un excelente programa académico así como un profesorado altamente capacitado.

Nuestro plantel:

- Cocinas amplias y equipadas
- Sala de cómputo e internet inalámbrico
- Almacén de utensilios
- Almacén de Materia Prima
- Amplio estacionamiento
- Uso de lockers sin costo

La ECI cuenta con Chefs Instructores que podrán ayudarte a desarrollar tus habilidades.

PROGRAMA DEL DIPLOMADO

MÓDULO I

LA MERCADOTECNIA DEL CATERING

MÓDULO II

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA OPERACIÓN DEL CATERING

MÓDULO III

INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

MÓDULO IV

FACTOR HUMANO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

MÓDULO V

EXCELENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MÓDULO VI

COORDINACIÓN Y OPERACIÓN DE EVENTOS

MÓDULO VII

PERSONALIDAD DEL CATERING

MÓDULO VIII

EVENTO TEMÁTICO

PERFIL DEL ALUMNO

Aficionados, emprendedores y toda persona que quiera especializarse y superarse.