

DIPLOMADO

Planeación y desarrollo de banquetes

Reseña del programa	El diplomado cuenta con las herramientas teóricas y prácticas para diseñar y planear un negocio de banquetes y/o actualizar el propio, para profesionalizarlo. El participante tendrá la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos, así como planear, organizar, dirigir y controlar un banquete. Podrá definir objetivos alcanzables y contemplar su consecución en tiempo y forma, a partir de los recursos con los que cuenta.
Coordinadora	Mtra. Laura Perezsandi Cuen
Currículum del coordinador	Egresada de la Licenciatura en Administración de Instituciones por la ESDAI de la Universidad Panamericana. Certificada por la Universidad de Navarra, España y por el Programa de Perfeccionamiento en Alta Dirección de Empresas por el IPADE. Ha cursado diplomados en Gastronomía y Enología, ha sido directora y profesora del Departamento de Alimentos, Ciencias y Servicios de la ESDAI. Coordinadora del área de Gastronomía y Servicios Integrales del Departamento de Educación Continua de la Universidad Iberoamericana, actualmente colabora en el Departamento de Estudios Empresariales como consejera y académica. Con experiencia en servicios de alimentos y docencia por más de 25 años, es consultora en instituciones del ramo y colaborado con revistas especializadas en el ramo gastronómico, enológico, como El Heraldito, El Universal y Reforma, donde también participó como consejera editorial de la sección culinaria. Es autora de los títulos El vino, arte que se puede beber, Favor de confirmar, y Usos y costumbres en torno a la mesa, coeditados por la UIA.
Perfil de ingreso	<p>Personas que requieran desarrollar, ampliar y/o actualizar sus habilidades y conocimientos sobre la planeación, organización y ejecución de los procesos administrativos con un enfoque estratégico y utilizar las herramientas necesarias para la gestión de dirección de banquetes o de un negocio de alimentos y bebidas.</p> <p>El perfil del alumno interesado, es la adquisición de conocimientos suficientes para el desarrollo del tema, sin importar, si ya cuenta con una base del tema o bien, por dedicarse a la profesión y así lo solicita por dedicarse a la industria del servicio de alimentos y bebidas</p>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Identificar los procesos administrativos y los aspectos socioculturales y gastronómicos, para el aprovechamiento de oportunidades de negocio. · Planear y diseñar menús y cartas de alimentos y bebidas como parte del proceso administrativo. · Conocer el equipo, ambientación y decoración adecuada a la formalidad del evento. · Profundizar en la aplicación de herramientas administrativas necesarias que apoyen los diferentes estilos de servicio, etiqueta y protocolo en la mesa.

DIPLOMADO**Planeación y desarrollo de banquetes****Contenido temático****Módulo I****PROCESO ADMINISTRATIVO Y LOGÍSTICA DE EVENTOS**

Duración: 16 hrs.

- Proceso administrativo para la realización de banquetes
- Aspectos socio culturales y gastronómicos
- Herramientas administrativas
- Espacios
- Logística del evento
- Cómo vender un banquete
- Contratación del evento
- Diseño de formatos

Módulo II**EL MENÚ COMO PUNTO DE VENTA**

Duración: 16 hrs.

- Especialidades y tendencias de la cocina
- El menú como guía del servicio de alimentos
- Estructura en los tiempos del menú
- Planeación del menú: desayuno, comida, cena y ocasiones especiales
- Diseño del menú
- Presentación del personal de producción. Actitudes, aptitudes y habilidades
- Directorio de proveedores
- Manejo higiénico de los alimentos y normas de seguridad
- Diseño de la carta de alimentos

Módulo III**LAS BEBIDAS Y SU SERVICIO**

Duración: 16 hrs.

- Origen e importancia de las bebidas
- Clasificación de bebidas fermentadas y destiladas
- El vino y su clasificación
- Servicio del vino. Temperaturas y descorche
- Niveles de calidad en distintos países
- Variedades de uvas blancas y tintas
- Diferencias y similitudes entre los vinos del Viejo Mundo y los del Nuevo Mundo
- Los destilados, clasificación y servicio
- El maridaje perfecto
- Diseño de la carta de bebidas

DIPLOMADO**Planeación y desarrollo de banquetes****Contenido temático****Módulo IV****LA MESA Y EL SERVICIO**

Duración: 16 hrs.

- Importancia de la mesa como centro de relación familiar, social y de negocios
- Mise en place
- Mobiliario y equipo
- Formas, colocación y montaje de mesas
- Estilos de servicio
- Etiqueta y protocolo en la mesa
- Personal de servicio. Actitudes, aptitudes y habilidades
- Directorio de proveedores
- Calidad del servicio
- Evaluación del servicio

Módulo V**ESTANDARIZACIÓN, COSTOS Y PRESUPUESTOS**

Duración: 16 hrs.

- Diseño de recetas
- Receta estándar
- Métodos de costeo
- Porciones
- Aplicación de factores de rendimiento
- Sistema de medidas
- Archivo de recetas
- Presupuestos. Cálculo
- Precio de venta
- Margen de utilidad
- Formatos
- Elaboración de requisiciones

Módulo VI**PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**

Duración: 16 hrs.

- Qué es el MKT
- Sondeo de mercado: gustos y preferencias del cliente
- Las 4 Ps del MKT
- Calidad en el servicio y productividad
- Cómo generar una cultura de servicio
- Misión, visión, valores
- Análisis FODA
- Nuevo enfoque del servicio
- Cambio y actitudes

DIPLOMADO**Planeación y desarrollo de banquetes**

Informes Julio A. Martínez Castillo
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249
julio.martinez@ibero.mx

Coordinador del área Mtro. Héctor de la O Godínez
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601
hector.delao@ibero.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.