



MÁSTER EN

DIRECCIÓN DE
RESTAURANTES
DE ÉXITO

2024-2025

Escuela de Gobierno
Universidad Complutense



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



IDEGAT

La Universidad Complutense de Madrid (UCM) y el Instituto para el Desarrollo de la Gastronomía (IDEGAT) presentan el primer **Máster con Título Universitario Complutense** para la formación integral en Dirección y Gestión de restaurantes y negocios gastronómicos.



Inicio: 15/10/2023
Máster: 1 año
Diploma: 6 meses



60 ECTS.
Prácticas para nuevos estudiantes y **convalidación** de experiencia para profesionales del sector.



Semipresencial, horario compatible con actividad profesional.



Formación bonificada **FUNDAE.**
Posibilidad de **financiación** y **aplazamiento de pagos.**

FORMACIÓN PARA PROFESIONALES DEL SECTOR

- > Formación especializada en dirección de empresas de restauración, centrada en la toma de decisiones y adaptada a las necesidades formativas actuales. El programa tiene como objetivo ampliar el conocimiento en innovación, planificación, gestión y comercialización de negocios en el sector de la restauración.
- > Las sesiones incluyen temas clave tales como: estrategia empresarial, finanzas, marketing y comunicación, recursos humanos, operaciones, gestión operativa y habilidades directivas. Ofrece sesiones específicas sobre dirección y gestión de restaurantes impartidas por reconocidos chefs y empresarios españoles, muchos de ellos galardonados con estrellas Michelin o soles Repsol.

Claustro de profesores

Nuestra **metodología** incluye profesores profesionales y académicos, afianzando conocimientos fundamentales y ofreciendo inmersión en la realidad y actualidad de restaurantes, cadenas y negocios gastronómicos innovadores y valiosos para el sector.



Nino Redruello
Grupo La Ancha



Manuel Robledo
Comess Group



Carlos Crespo
Grupo Cañadío



Fernando López Hermida
CEO Lamucca



Oihana Subijana
Akelarre
Restaurant&Hotel



Abel Valverde
Pescaderías
Coruñas



Carlos León
Aponiente



Borja Molina-Martell
Grupo Nomo



Cristina Oria
Grupo Cristina Oria



Ricardo Quiroga
Pastelerías
La Mallorquina



Pedro Subijana
Akelarre
Restaurant&Hotel



Elvira Durand
Le Coq



Lara Pac
Ron Matusalem



Gerardo Oter
Grupo Oter



Daniel Mateo
Innovación y
Software de
Gestión



Alberto de Luna
Influencer
gastronómico



Javier Mejía
Aenor. Profesor
de ESIC



Rafael Aguilera
UCM



Juan José López
La Tasquita de
Enfrente



Borja Anabitarte
Grupo
El Mentidero



Nacho Jiménez
Director Molab



José Manuel Ponzoa
UCM
Director del Máster



Javier Tros
IDEGAT



Adolfo Millán
UCM



Nacho Muñoz
Agencia
La Moderna



José Luis Nieto
IDEGAT



Pedro Embid
UCM
Codirector del Máster



Lucía Fuertes
UCM



Jesús García de Madariaga



Mayte Ballesteros
Ballesteros
Consulting



Andrea Fidalgo
UCM



Carmen Elvira
Directora General
de Foodzbe



José Luis Pancorbo
Restaurante
La Tavina



Carmen Calvo
Fuenllana.
Escuela de
Hostelería de
Madrid



César Campuzano
SPYN
Advisors



Rubén Hervás
Cornicabra y
TWON



Nacho Núñez
SPYN Advisors



Silvia Villaverde
NielsenIQ



Pablo Garrido
UCM



David Córdón
UCM



Teresa Pintado
UCM



Raquel Fernández
Comunicación
Gastronómica

Programa Máster en Dirección de Restaurantes de Éxito

01. Área de dirección estratégica gastronómica

- > Ideación y proyecto de la empresa de restauración.
- > La función directiva del empresario, directivo o chef en el sector gastronómico.
- > Análisis del entorno gastronómico.
- > Dirección y Planificación estratégica en la restauración.
- > Fiscalidad del restaurante: mejores prácticas y errores y evitar.
- > Gobierno corporativo del restaurante, procesos y procedimientos.
- > Plan de Negocios para el sector de restauración.

6 ECTS / 1,5 meses / 45 horas docentes



02. Área de marketing, investigación, comunicación y comercialización

- > Investigación del mercado y de los clientes en la restauración.
- > Comercio electrónico y comunicación comercial.
- > Posicionamiento, fijación y control de precios.
- > Canales de Comercialización y reservas.
- > La importancia del marketing, la web y las redes sociales en restauración.
- > Captación y Retención de Clientes (Inbound Marketing).
- > El Producto, su selección y la gestión de proveedores.
- > La decoración y el ambiente del comedor.
- > Experiencia del cliente y ambientación.
- > La marca como factor de diferenciación.

10 ECTS / 2 meses / 75 horas docentes

03. Área de operaciones, procesos e innovación

- > Gestión de la calidad en el restaurante.
- > La carta de vinos y la bodega del restaurante.
- > Los camareros, formación, participación, servicio en mesa y sala e implicación en el proyecto.
- > El sumiller y el servicio del vino.
- > La simplificación como base del éxito.
- > Innovación y mejora continua del negocio de restauración.

6 ECTS / 1,5 meses / 45 horas docentes

05. Área de competencias directivas

- > Formación de grupos y trabajo en equipo.
- > Plan de acción para el desarrollo personal.
- > Dirección de reuniones.
- > El arte de la Negociación.
- > Gestión del cambio y coaching ejecutivo en la empresa.
- > Técnicas para presentar en público.
- > Cómo desarrollar la red de contactos profesionales: networking.
- > Sucesión y Patrimonio.
- > Entendiendo y atendiendo a los medios de comunicación.
- > Tendencias, coyuntura y hábitos: cómo "estar al día" en el sector horeca.

6 ECTS / 1,5 meses / 45 horas docentes

04. Área de dirección de personas

- > Marca del empleador: la reputación como atracción de talento.
- > Evaluación del desempeño.
- > Planificación de recursos humanos.
- > Captación de Recursos Humanos.
- > Selección de personas y formación.
- > Relaciones sociolaborales.
- > Liderazgo y motivación.
- > El Maître en el restaurante.
- > Psicología en el negocio.
- > Remuneración y sistemas de compensación.

6 ECTS / 1,5 meses / 45 horas docentes

06. Área de gestión empresarial

- > Favorecer el intra-emprendimiento en la restauración.
- > Franquicias: pros y contras.
- > Expansión e internacionalización: Estrategias de Desarrollo.
- > Creatividad e innovación.
- > Entorno societario.
- > Control financiero: ingresos y gastos para el éxito.
- > La estructura de un plan de negocio.
- > Proyecto de desarrollo empresarial.

6 ECTS / 1,5 meses / 45 horas docentes

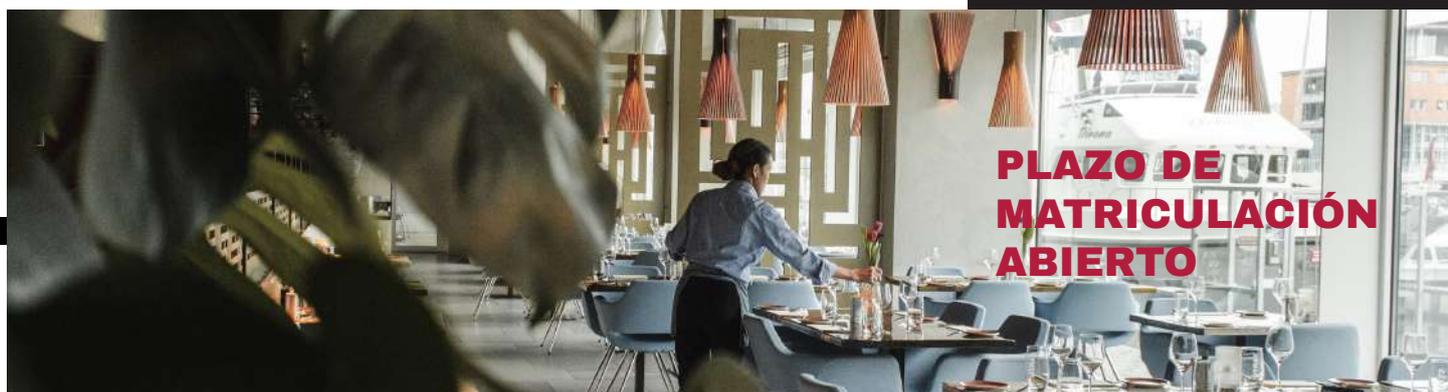
07. Trabajo Fin de Máster

- > Creación de Grupos.
- > Introducción al simulador de negocios: Ratios a controlar, investigaciones a interpretar, toma de decisiones y aplicación en el simulador.
- > Ronda de Pruebas.
- > Primeras Rondas - 1º Informe.
- > Segundas Rondas - 2º Informe.
- > Final del proceso - Informe final.
- > Defensa ante tribunal.

10 ECTS / 3 meses / Trabajo en equipo

08. Prácticas curriculares

10 ECTS / 200 horas / Convalidables



**PLAZO DE
MATRICULACIÓN
ABIERTO**

Concepto	Máster Complutense en Dirección de Restaurantes
Duración	<ul style="list-style-type: none">> 1 año.> 60 créditos.
Fecha de inicio/fin	<ul style="list-style-type: none">> Del 15/10/2024> Al 30/09/2025
Requisitos de admisión	<ul style="list-style-type: none">> Licenciatura o Diplomatura Universitaria.> Selectividad/EvAU aprobada y al menos 3 años de experiencia en el sector.
Áreas de conocimiento	<ul style="list-style-type: none">> Asistencia presencial lunes y martes en la Escuela Gobierno de la Universidad Complutense.> Posibilidad de seguimiento online de clases.
Formato Semipresencial	<ul style="list-style-type: none">> Asistencia presencial lunes y martes en la Escuela Gobierno de la Universidad Complutense.> Posibilidad de seguimiento online de clases.
Precio de Matrícula	9.900€

Posibilidad de utilización de fondos FUNDAE y financiación y aplazamiento de pagos con Banco Santander

Para más información, contactar con: **Paloma Arribas López**

Email: parribas@gruposantander.es

Teléfono: +34 685 45 11 46

Cómo apuntarse

Para apuntarse al Máster Complutense de Restaurantes de Éxito, se debe solicitar información en nuestra web. Escanea este código QR para recibir información detallada sobre cómo inscribirte:



- > **Directivos, gerentes y mandos intermedios de restaurantes**, cafeterías, cadenas de restaurantes, cadenas de alimentación y empresas de catering.
- > **Cocineros y propietarios** que desean actualizar y mejorar el enfoque empresarial de sus restaurantes. También **emprendedores** que quieren desarrollar su propio restaurante.
- > **Proveedores** de restaurantes y **cocineros** de restauración a hoteles y cadenas hoteleras que quieren distinguirse por la calidad de su oferta gastronómica.
- > **Personas** que quieran **ampliar y actualizar su formación** y **orientarse** profesionalmente a la dirección de empresas de restauración.

Perfil

Contacto

Teléfono: 666 59 30 84
contacta@idegat.com
www.idegat.com

Dirección

Parque empresarial La Finca.
Paseo Club Deportivo
Pozuelo de Alarcón
(28223) Madrid



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

&

IDEGAT

MÁSTER EN DIRECCIÓN DE **RESTAURANTES** DE ÉXITO

Escuela de Gobierno de la Universidad Complutense
Campus de Somosaguas
Pozuelo de Alarcón - Madrid

Teléfono de contacto: 666 59 30 84
contacta@idegat.com
www.idegat.com