



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## ***Gestión del Proyecto de Restauración (Online)***

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

## Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

**Duración:** 90 horas

**Precio:** 99 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

### Descripción

Si le interesa el entorno de la hostelería y turismo y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la gestión del proyecto de restauración este es su momento, gracias a esta unidad formativa UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función con éxito. En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos de actuación en diferentes entornos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos para la gestión de proyectos de negocio de viabilidad.

### Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## A quién va dirigido

Esta Unidad Formativa UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en gestión de proyectos de restauración, así como a aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la restauración.

## Objetivos

- Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad.
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

## Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## Salidas laborales

Turismo / Restauración / Hostelería.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

### Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1097\_3 Administración de unidades de producción en restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad H0TR0309 Dirección en Restauración.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

**CUALIFICA2**



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

### Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

### Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

### UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del entorno general.
  - 1.- Análisis del consumidor.
  - 2.- Análisis de la competencia.
  - 3.- Fuentes para el estudio:
    - 1.\* Primarias.
    - 2.\* Secundarias.
2. Análisis interno:
  - 1.- Aspectos económicos.
  - 2.- Aspectos tecnológicos.
  - 3.- Aspectos laborales.
  - 4.- Aspectos legales.
3. Composición de la oferta en restauración:
  - 1.- Variedades de la oferta.
  - 2.- Requisitos gastronómicos.
  - 3.- Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Locales e instalaciones en restauración.
  - 1.- Características del local.
  - 2.- Identificación de flujos de actuación de las personas.
  - 3.- Distribución de las zonas.
  - 4.- Decoración.
2. Equipamiento:
  - 1.- Mobiliario.
  - 2.- Iluminación.
  - 3.- Maquinaria y utensilios.
  - 4.- Frío y acondicionamiento.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN.

1. Plan de inversión.
2. Plan de financiación.
3. Estimación de gastos.
4. Costes internos.

5. Costes externos.
6. Ratios básicos.
7. Memoria proyecto.
  - 1.- Actividad de la sociedad.
  - 2.- Base de presentación de las cuentas anuales.
  - 3.- Distribución de resultados.
  - 4.- Normas de valoración.
  - 5.- Activo inmovilizado.
  - 6.- Capital social.
  - 7.- Deudas.
  - 8.- Gastos.
8. Documentación legal.
  - 1.- Requisitos técnicos exigidos.
  - 2.- Licencias y documentación.
  - 3.- Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
  - 4.- Seguros de responsabilidad civil y otros.
  - 5.- Información adicional.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL.**

1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
  - 1.- Misión.
  - 2.- Objetivos.
  - 3.- Estrategias.
  - 4.- Políticas.
  - 5.- Procedimientos.
  - 6.- Reglas.
  - 7.- Programas.
  - 8.- Presupuesto.
2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.
  - 1.- Metas de la empresa.
  - 2.- Capacidades de los directivos.
  - 3.- Fortalezas y debilidades internas.
  - 4.- Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
  - 5.- Desarrollo de planes.
  - 6.- Selección de alternativas.
  - 7.- Medición de resultados y control estratégico.
3. Objetivo empresarial y plan estratégico.
  - 1.- Posición competitiva óptima.
  - 2.- Planificación de la organización.
  - 3.- Descripción del mercado, existente o por crear.
  - 4.- Ventajas competitivas.
  - 5.- Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
  - 6.- Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
  - 7.- Comunicación interna y externa en la empresa.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión del Proyecto de Restauración (Online)

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Analisis, Establecimiento, Gestión, hostelería, Local, negocio, planificar, proyecto, Restauración, Restaurante, Turismo, UF1089

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Gestión del Proyecto de Restauración (Online)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**