



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CEMLAD
PERFIL DEL GRADUADO, MODALIDAD A DISTANCIA

CARRERA	ADMINISTRACIÓN
ÉNFASIS	GESTION DE RESTAURANTES
a TIEMPO	4 semestres (dos años)

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL GRADUADO:

El técnico en gestión de restaurantes tendrá los conocimientos teóricos y técnicos para administrar y organizar restaurantes bajo las más altas normas de seguridad y calidad en preparación de alimentos y servicios al cliente. El profesional tendrá dominio y práctica en gastronomía nacional e internacional, diversas técnicas de servicio, técnicas culinarias, manejo personal de cocina, tratamiento de materias primas, administración de recursos, fijación de precios, higiene y seguridad en el trabajo, catering y realización de proyectos en el área gastronómica.

SISTEMA DE COMPETENCIAS:

A. COMPETENCIAS GENÉRICAS

ORGANIZACIÓN: Cumple objetivos con disciplina y coherencia en base a mantener en orden los recursos.

COMPETITIVIDAD: Alto nivel de capacidad de detectar y resolver problemas sociales.

INTEGRIDAD: Capacidad para mantener coherencia entre el ser, decir y hacer.

DINAMISMO: Es proactivo, está en constante movimiento y adaptable al cambio.

LIDERAZGO: Capaz para contribuir con la transformación del entorno social.

AUTOGESTION: Cumple con la visión y misión institucional

VALORES CRISTIANOS: Sirve con solidaridad en base a la doctrina de Cristo.

AUTONOMÍA: Capacidad de auto dirigirse

B. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES PROFESIONALES

1. Aplica estrategias comerciales para mejorar la estructura organizativa de los restaurantes y optimizar el servicio.

2. Dirige y organiza la cocina en función del equipo humano para lograr que el resultado final sea de la más alta calidad

3. Supervisa que el servicio cumpla las normas locales e internacionales de atención al cliente

4. Se asegura que los productos cumplan los estándares de sanitización e higiene.

5. Elabora menús, listas de producción y órdenes de compra para definir el balance correcto entre calidad y precio.

C. COMPETENCIAS ESPECIFICAS

1. Conocimientos:

1. Aplica estrategias comerciales para mejorar la estructura organizativa de los restaurantes y optimizar el servicio.

Administración de Restaurantes
Matemática
Contabilidad
Contabilidad de Costos

2. Dirige y organiza la cocina en función del equipo humano para lograr que el resultado final sea de la más alta calidad.

Gestión del talento humano y productividad
Gestión de servicio
Personalidad y protocolo

3. Supervisa que el servicio cumpla las normas locales e internacionales de atención al cliente.

Empresas turísticas
Mercadeo Turístico
Historia y Geografía del Ecuador
Presentación de Bufets

4. Se asegura que los productos cumplan los estándares de sanitización e higiene

Tecnología en alimentos y bebidas
Bromatología
Seguridad de higiene y alimentos

5. Elabora menús, listas de producción y órdenes de compra para definir el balance correcto entre calidad y precio.

Gastronomía nacional e internacional
Manejo de materias primas
Comercialización
Industria Gastronómica
Repostería y panificación
Nutrición y dietética

ACTIVIDADES ESENCIALES	HABILIDAD Y/O DESTREZA	NIVEL
Aplica estrategias comerciales para mejorar la estructura organizativa de los restaurantes y optimizar el servicio.	organización	Alto
	Innovar	Alto
	Empatía	Alto
Dirige y organiza la cocina en función del equipo humano para lograr que el resultado final sea de la más alta calidad.	Recopilación de información	MEDIO
	Orientación	ALTO
	Trabajo en equipo	ALTO
Supervisa que el servicio cumpla las normas locales e internacionales de atención al cliente.	Generación de ideas	MEDIO
	Trabajo en equipo	ALTO
	Orientación	ALTO
Se asegura que los productos	Aprendizaje activo	ALTO

cumplan los estándares de sanitización e higiene	Orientación	ALTO
	Trabajo en equipo	ALTO
Elabora menús, listas de producción y órdenes de compra para definir el balance correcto entre calidad y precio.	Aprendizaje activo	ALTO
	Orientación	ALTO
	Trabajo en equipo	ALTO

ESCENARIOS Y POSIBLES OCUPACIONES DE LOS GRADUADOS

Escenarios principales de trabajo	<u>POSIBLES OCUPACIONES</u>
<p>Empresas de servicios: Cadenas hoteleras, restaurantes, cafés, pubs, casinos, discotecas, cadenas de fast food, clubes deportivos y sociales, resorts, centros de esparcimiento, empresas de eventos, departamentos de cocina y nutrición en clínicas y hospitales, así como desarrollar un negocio propio en el sector.</p> <p>Planificar, implementar, dirigir y controlar empresas de servicios de gastronomía.</p> <p>Utilizar herramientas de gestión contable, financiera y de marketing, para el logro eficiente de los objetivos de su empresa.</p>	<p>Cocinero de cualquier tipo de establecimiento</p> <p>Jefe de cocina</p> <p>Jefe de personal</p> <p>Jefe de servicio</p> <p>Organizador de presupuestos</p> <p>Planificador de comercialización de productos gastronómicos</p> <p>Organizador de eventos</p> <p>Diseñador de plantas de restaurantes y</p> <p>Negocios gastronómicos</p> <p>Asesor para la creación de nuevos restaurantes</p>

ACTA DE CONSEJO DIRECTIVO ITS-CEMLAD

Fecha: 14.09.2012