

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y TURISMO



idat

NUEVA CARRERA

ADMINISTRACIÓN DE

SERVICIOS DE HOSTELERÍA

Y RESTAURANTES

BACHILLER TÉCNICO EN 2 AÑOS

OBTÉN TU TÍTULO  
PROFESIONAL  
TÉCNICO

SOMOS ESCUELA  
RM N° 137-2024-MINEDU

Con el respaldo de  
 Intercorp



# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Los estudiantes de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes adquirirán una sólida base en la gestión operativa y administrativa, aprendiendo a dirigir las actividades diarias de un negocio con un enfoque en la eficiencia, la calidad y el servicio al cliente.

## SOFTWARES QUE APRENDERÁS

 Office  HOTEL DRUID  OPENGDS  
 odoo  QGIS Y MUCHOS MÁS



# ¿POR QUÉ IDAT?



## RESPALDO

Somos parte del grupo Intercorp.



## BACHILLER TÉCNICO

Título profesional técnico.



## EMPLEABILIDAD

Convenios con las mejores empresas del país.



## INFRAESTRUCTURA

9 campus modernos.



## FLEXIBILIDAD

Obtén tu grado de Bachiller técnico en 2 años.

MÁS DE **40** AÑOS DE TRAYECTORIA

# MALLA CURRICULAR

## CICLO 1

- Lectura Comprensiva y Escritura.
- Fundamentos Lógico-Matemáticos para la Hospitalidad.
- Desarrollo de Habilidades Intrapersonales.
- Introducción a la Industria de la Hospitalidad y Turismo.
- Fundamentos Administrativos sobre las Operaciones de Alojamiento, Alimentos y Bebidas.
- Logística y Almacén.
- Herramientas Ofimáticas para la Investigación.



**SUPERVISIÓN DE OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y STOCK**

## CICLO 2

- Lectura Crítica y Argumentación.
- Solución de Problemas Matemáticos Aplicados a la Hospitalidad.
- Negocios Gastronómicos y Cadena de Suministros.
- Principios de Higiene, BPM y Seguridad Alimentaria.
- Fundamentos Conceptuales para la Gestión del Bar
- Seminario sobre Tecnología e Inteligencia Artificial.
- Efsrt 1: Casos de Operaciones, Logística y Almacenamiento.

## CICLO 3

- Desarrollo Profesional.
- Diseño y Equipamiento Hotelero.
- El Valor Cultural de la Gastronomía Peruana Aplicada al Negocio.
- Presupuestos y Costos.
- Prevención de Riesgos Operativos.
- Investigación Ética y Responsabilidad Ciudadana.
- Seminario sobre Creatividad e Innovación.



**COORDINACIÓN DE PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y COMERCIALES**

## CICLO 4

- Desarrollo de Habilidades Interpersonales.
- Diseño de Experiencias Gastronómicas y Maridaje
- Operadores Hoteleros y Turísticos.
- Gestión Operativa de Housekeeping.
- Innovación Centrada en Personas.
- Seminario Sobre Retos y Reflexiones Sociales.
- Efsrt 2: Casos de Operaciones y Equipamiento.

## CICLO 5

- Fundamentos del Inglés.
- Sistemas Informáticos de Alimentos y Bebidas.
- Gestión de Ingresos y Tarifas.
- Dirección de Eventos.
- Fundamentos para la Gerencia.
- Gestión de la Calidad.
- Innovación y Transformación Digital.



**DIRECCIÓN OPERATIVA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y ALOJAMIENTO**

## CICLO 6

- Inglés para el Trabajo.
- Sistemas Informáticos para Hoteles.
- Ingeniería de Menú.
- Marketing y Gestión Comercial.
- Gestión Estratégica de la Innovación.
- Efsrt 3: Proyecto de Aplicación Empresarial.



Estudiando 6 ciclos podrás obtener:

➔ **Título de Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes**

➔ **Duración: 2 años**

➔ **Créditos: 150**

Estas respaldarán tus conocimientos y podrás desenvolverte en los diferentes campos de la Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes