

INSTITUTO DE  
EMPREENDEDORES



**SÉ UN PROFESIONAL EN**

# **ADM. DE SERV. DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES**

**CARRERA TÉCNICA PROFESIONAL**



LICENCIADOS POR  
MINEDU  
RM 295-2019 MINEDU

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS?



## RESPALDO DE LA CORPORACIÓN EDUCATIVA USIL

Más de 50 años de reconocida trayectoria en el campo educativo.



## IMPULSAMOS TU EMPLEABILIDAD

Obtendrás certificaciones de inserción laboral desde tu primer año de estudios.



## INCUBADORA Y ACELERADORA DE NEGOCIOS USIL VENTURES

Más de 20 años de experiencia, con mentores de prestigio en el ecosistema emprendedor peruano e internacional.



## LÍDER EN ALIANZAS INTERNACIONALES

Vive una experiencia intercultural, más de 270 alianzas estratégicas en los 5 continentes.



## CORPORACIÓN EDUCATIVA LÍDER EN EDUCACIÓN ONLINE

Primer instituto en iniciar clases virtuales frente al contexto global gracias al Digital Learning Factory.



## CONTINUIDAD UNIVERSITARIA USIL

El 92% de nuestros ingresantes tiene pensado continuar sus estudios en la USIL.

TE ABRIREMOS LAS PUERTAS DEL **MERCADO LABORAL** MIENTRAS TE PREPARAMOS PARA SER **UN EMPRENDEDOR**

## EMPLEABILIDAD



- ✓ Bolsa Laboral USIL
- ✓ Reclutamiento In House
- ✓ Semana de Empleabilidad
- ✓ Feria Laboral

**+50**  
EMPRESAS  
donde podrás  
trabajar



**HILTON HOTELS**

**GRUPO PARDOS**

**MR. SHAO**

## EMPRENDIMIENTO



**+100** EMPRENDIMIENTO Y STARTUPS INCUBADAS  
**S/ 15 MM** INVERSIÓN levantada

## PRINCIPALES ALIANZAS



# CONOCE LA CARRERA DE **ADM. DE SERV. DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES**



Dirige empresas del rubro hotelero o restaurantes nacionales e internacionales con los más altos estándares de calidad, aplicando protocolos de bioseguridad y gran capacidad de gestión.

**TÍTULO:**  
**PROFESIONAL TÉCNICO  
EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS  
DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES**

## **DESARROLLARÁS LAS SIGUIENTE HABILIDADES**



**DOMINIO DEL  
PROTOCOLO DE  
BIOSEGURIDAD**



**HABILIDAD DE  
LIDERAZGO**



**ENFOQUE A LA  
EXPERIENCIA DEL  
CONSUMIDOR**



**MANEJO DE ALTOS  
ESTÁNDARES DE  
CALIDAD**



**ORIENTACIÓN AL  
BUEN SERVICIO**



**CAPACIDAD  
RESOLUTIVA**

**NUESTRA  
INFRAESTRUCTURA**



*Taller de Housekeeping*



*Salón Restaurante*

OBTENDRÁS  
**CERTIFICACIONES  
DE INSERCIÓN LABORAL**  
RESPALDADAS POR EL **MINEDU**

### **PRIMER AÑO**

Planificación y organización de servicios de alojamiento

### **SEGUNDO AÑO**

Administración de alimentos y bebidas

### **TERCER AÑO**

Planificación comercial y gestión de costos y presupuestos en hotelería

# PLAN DE ESTUDIOS



- Introducción al Plan de Negocios
- **Marketing**
- Organización del Área de Pisos
- **Organización y Técnicas del Área de Recepción**
- Habilidades Matemáticas

- **Planificación y Organización**
- Desarrollo de Habilidades Personales
- **Informática I**
- Inglés I

## CICLO 1

- Gestión de Operaciones en Alimentos y Bebidas
- **Costos y Presupuestos para Restaurante**
- Gestión de Restaurantes
- **Cocina Básica**
- Sanidad e Higiene

- **Normas de Calidad en Alimentos y Bebidas**
- Ética Profesional y Responsabilidad Social
- **Inglés III**

## CICLO 3

- Investigación de Mercados
- **Contabilidad Aplicada a los Negocios**
- Costos y Presupuestos Hosteleros
- **Atención al Cliente**
- Marketing Aplicado

- **Ecoeficiencias en Operaciones Hosteleras y de Restaurantes**
- Marketing Personal
- **Inglés para Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes II**

## CICLO 5

- Administración en el Área de Trabajo, en el Área de Lavandería y Ropería
- **Estadística General**
- Comunicación Efectiva y Negociación
- **Informática II**

- Administración en el Área de Trabajo en Áreas Públicas
- **Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo**
- Organización y Técnicas del Área de Reservas
- **Inglés II**

## CICLO 4

- Análisis Económico y Financiero
- **Matemática Financiera**
- Panadería y Pastelería
- **Cocina Peruana y del Mundo**
- Logística para Hoteles y Restaurantes

- **Logística para Hoteles y Restaurantes**
- Cocina Peruana I
- **Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo**
- Inglés para Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes I

## CICLO 6

- Proyecto Empresarial
- **Dirección y Control Empresarial**
- Legislación Hostelera
- **Administración de la Calidad**
- Comercio Electrónico

- Estrategia de Ventas
- **Análisis e Interpretación de Estados Financieros**
- Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo
- **Inglés para Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes III**

## MODELO EDUCATIVO USIL

**70%** / **30%**  
PRÁCTICO / TEÓRICO



**SERÁS UN PROFESIONAL**

**IMPARABLE**

INSTITUTO DE  
EMPREENDEDORES



*Informes e inscripciones*

**998 106 658**



[institutoemprendedores.pe](http://institutoemprendedores.pe)



*Central Telefónica*

**317 1033**