



# Dirigido a:

Personas que se desempeñan en servicios de alimentos y producción culinaria, a fin de profesionalizar sus conocimientos y con el apoyo de herramientas de administración impactar en la rentabilidad.

# Objetivo general:

Identificar los elementos y procesos que definen el manejo y organización, de la operación de una cocina que produce platillos para un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de mejorar el desempeño de la misma.

#### Asignaturas:

- · Introducción al manejo y administración de la cocina
- · Control de costos para la operación del servicio de alimentos
- · Calidad sanitaria en la cocina
- · Organización de insumos y equipos en la cocina
- Cocinando con números
- · Gestión del personal en la cocina

#### Constancia:

Al terminar y acreditar todo el diplomado, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.



### Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online
- Realizar entrevista
- · Enviar de manera electrónica tu documentación personal
- · Hacer el pago para confirmar su inscripción

# Requerimientos para cursar el programa en línea:

- · Contar con equipo de cómputo
- · Conexión a internet de buena velocidad
- · Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

# Inicio:

13 de enero, 2021

#### Duración:

105 horas a cursarse en 6 meses

#### Sede:

Campus Virtual CESSA Universidad

#### Modalidad:

En línea con tutor, el cual además de contar con experiencia profesional, tiene experiencia académica

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

