

WORK & STUDY

CURSO SUPERIOR

Gestión integral de *Hostelería y Restauración*

Un programa diseñado para ofrecer una formación sólida, actualizada y orientada a la excelencia profesional en uno de los sectores más dinámicos y en constante evolución.

TÍTULO PROPIO UNIVERSITARIO

Oxford Education

CENTRO COLABORADOR DE

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**

WORK & STUDY

Lidera con visión, optimiza tu negocio y brilla en el sector más dinámico de España

Oxford Education

CENTRO COLABORADOR DE

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**



Introducción	03	Metodología de Aprendizaje	08
Estructura del Programa	04	Salidas Profesionales	09
Contenido por Módulo	05	Información Práctica	10

Introducción al Curso

Les damos la bienvenida al Curso Superior en Hostelería y Restauración, un programa diseñado para ofrecer una formación sólida, actualizada y orientada a la excelencia profesional en uno de los sectores más dinámicos y en constante evolución.

Con una duración total de 450 horas, este curso se estructura en 11 módulos, organizados en 3 bloques temáticos que abarcan desde los fundamentos de la gestión y el servicio, hasta las últimas tendencias en gastronomía, sostenibilidad y atención al cliente. A lo largo del recorrido formativo, los estudiantes adquirirán tanto conocimientos teóricos como habilidades prácticas esenciales para desempeñarse con éxito en el ámbito de la hostelería y la restauración.

Nuestro objetivo es formar profesionales capaces de afrontar los retos del sector con una mirada estratégica, una actitud proactiva y un profundo compromiso con la calidad del servicio. A través de una metodología participativa, contenidos actualizados y el acompañamiento de un equipo docente con amplia experiencia, este curso busca no solo transmitir conocimientos, sino también inspirar vocaciones.





Programa

El Curso Superior en Hostelería y Restauración se compone en 3 grandes bloques temáticos, diseñados para guiar al alumno en un recorrido progresivo y completo por las áreas clave del sector.

01/ Contexto del sector y oportunidades profesionales.

Este bloque inicial introduce al estudiante en el panorama actual del sector, con un enfoque en las tendencias emergentes y las oportunidades profesionales. También se trabaja la atención al cliente internacional y la competencia intercultural.

02/ Desarrollo personal y gestión profesional.

El segundo bloque se centra en el crecimiento profesional: liderazgo, gestión de equipos, control de costes, marketing, digitalización y sostenibilidad. El alumno adquiere herramientas clave para desenvolverse con eficacia en entornos reales de trabajo

03/ Especialización profesional.

En el bloque final se profundiza en las áreas prácticas: atención al cliente, protocolo de sala, operaciones hoteleras y nuevas tendencias en restauración. Se busca perfeccionar las competencias técnicas y ofrecer una formación orientada a la excelencia en el servicio.



Bloque 1

Contexto del Sector y
Oportunidades Profesionales

MÓDULO 01/

Tendencias del mercado Español
y diferenciación profesional:

Análisis del panorama laboral, nuevas exigencias del cliente, oportunidades regionales y consejos para destacar como profesional.



MÓDULO 02/

Comunicación intercultural y
atención al cliente internacional

Aprendizaje de normas culturales, expectativas internacionales y cómo dar una atención impecable en contextos multiculturales.



Bloque 2

Desarrollo Personal y Gestión Profesional

MÓDULO 03/

Desarrollo Personal y Profesional para el Crecimiento en Hostelería

MÓDULO 04/

Liderazgo Operativo y Gestión de Equipos en Hostelería

MÓDULO 05/

Gestión del Negocio: Costes, Compras y Rentabilidad



MÓDULO 06/

Marketing, Marca y Fidelización de Clientes

MÓDULO 07/

Herramientas Digitales y Tecnología para Hostelería

MÓDULO 08/

Seguridad Alimentaria, Normativa y Sostenibilidad



Bloque 3

Especialización Profesional

MÓDULO 09/

Atención al Cliente, Protocolo
y Experiencia en Sala



165 HORAS



MÓDULO 11/

Restauración y Cafeterías:
Servicios, Gestión y Tendencias



MÓDULO 10/

Operaciones y Experiencia
del Cliente en Hotelería



Metodología de Aprendizaje

El enfoque metodológico de este curso combina teoría aplicada, práctica profesional y desarrollo de habilidades personales. La propuesta formativa está diseñada para generar una experiencia de aprendizaje dinámica, participativa y orientada a la acción.

01

Clases participativas:

Las sesiones teóricas fomentan el intercambio de ideas, el análisis de casos reales y el pensamiento crítico en torno a los desafíos actuales del sector.

02

Enfoque práctico:

Cada módulo está orientado a la aplicación directa de conocimientos mediante simulaciones, ejercicios prácticos, role-playing y resolución de situaciones reales.

03

Herramientas digitales:

Se integran plataformas, apps de gestión, herramientas online y recursos interactivos para familiarizar al estudiante con el entorno tecnológico actual del sector.

04

Trabajo colaborativo y en equipo:

Promueve habilidades interpersonales mediante dinámicas grupales, debates y proyectos conjuntos que simulan entornos reales de trabajo.



Salidas Profesionales

- Responsable de marketing y fidelización de clientes
- Asistente de dirección comercial
- Responsable de compras y costes
- Gestión de restaurantes y cafeterías
- Coordinación y liderazgo de equipos
- Atención al cliente internacional
- Supervisión operativa en hotelería
- Emprendimiento en el sector
- Guest Experience Manager
- Recepcionista o jefe/a de recepción
- Personal de eventos y protocolos
- Responsable de operaciones en hoteles boutique
- Planificación de experiencias para el huésped



*¡No pierdas esta
oportunidad!*

CONVIÉRTETE EN UN PROFESIONAL EN EL SECTOR



WORK & STUDY

Oxford Education

CENTRO COLABORADOR DE

Universidad de
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**