

Administración de Restaurantes - Academia en Línea de Hillsboro

Explora exactamente lo que se necesita para administrar un restaurante exitoso, incluyendo el pedido de suministros, la contratación de trabajadores de calidad, el mantenimiento del inventario y la gestión del personal. Comprender conceptos como la seguridad alimentaria, la higiene, las relaciones con los clientes, la mercadotecnia y el uso de un sistema de punto de venta son cruciales para ser un administrador de restaurantes eficaz. Ya sea para operar un restaurante informal, supervisar un establecimiento de alta cocina o adquirir una franquicia de alimentos, este curso es el primer paso ideal.

Área De Enfoque	Artes Culinarias y Hostelería
Crédito	0.5
Grado(s)	9,10,11,12