ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Gestión de Alimentos y Bebidas en Hoteles: Restaurantes, Banquetes y Servicio de Habitaciones

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa formativo de ICUFOR y conviértete en un profesional altamente cualificado en uno de los departamentos más estratégicos del sector hotelero. La gestión de alimentos y bebidas representa un pilar fundamental en la experiencia del huésped y constituye una fuente significativa de ingresos para cualquier establecimiento. Te ofrecemos una formación integral que te permitirá liderar equipos, optimizar operaciones y diseñar propuestas gastronómicas diferenciadoras.

A lo largo del temario, profundizarás en aspectos clave como la planificación estratégica de la oferta gastronómica, la ingeniería de menús y el análisis de rentabilidad. Dominarás la gestión operativa de restaurantes hoteleros, el servicio de banquetes y eventos, así como el room service.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos de la gestión de alimentos y bebidas en la industria hotelera, identificando su estructura organizativa, tipología de servicios y perfiles de cliente gastronómico.

Dominar la gestión operativa de restaurantes hoteleros, implementando estándares de servicio, protocolos de atención al cliente y estrategias de optimización de aforos y rendimiento.

Analizar la operativa del servicio de habitaciones, describiendo sus modelos de organización, criterios de diseño de carta, estándares de calidad y estrategias de rentabilidad.

Fundamentar la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria en el entorno hotelero, incorporando el sistema APPCC, la normativa vigente, la gestión de alérgenos y las prácticas de sostenibilidad ambiental.

Diseñar la oferta gastronómica hotelera, aplicando técnicas de ingeniería de menús, análisis de rentabilidad y adaptación a tendencias alimentarias y segmentos específicos de demanda.

Planificar y gestionar integralmente el servicio de banquetes y eventos, coordinando los procesos comerciales, logísticos y operativos desde la contratación hasta la evaluación post-evento.

Aplicar los principios de gestión de compras, almacenamiento y control de costes en alimentos y bebidas, utilizando métodos de valoración de inventarios, presupuestación e indicadores clave de rendimiento.

Desarrollar competencias en gestión del talento, innovación tecnológica y marketing gastronómico, identificando tendencias emergentes y mejores prácticas de referencia en el ámbito internacional de A&B hotelero.

Temario

01 Fundamentos de la gestión de alimentos y bebidas en la industria hotelera

1.1. Evolución histórica del departamento de alimentos y bebidas en el sector hotelero
1.2. Estructura organizativa y funcional del departamento de A&B en hoteles
1.3. El rol del director de alimentos y bebidas: competencias, responsabilidades y perfil profesional
1.4. Tipología de servicios de restauración integrados en la oferta hotelera
1.5. El cliente hotelero como consumidor gastronómico: perfiles, expectativas y factores clave de éxito

02 Planificación estratégica y diseño de la oferta gastronómica hotelera

2.1. Análisis del mercado y del entorno competitivo en restauración hotelera
2.2. Diseño y planificación de conceptos gastronómicos adaptados al hotel
2.3. Ingeniería de menús: diseño, análisis y optimización de cartas
2.4. Planificación de la oferta de bebidas: carta de vinos, coctelería y bebidas especiales
2.5. Adaptación de la oferta gastronómica a tendencias alimentarias y necesidades especiales
2.6. Planificación estacional y rotación de la oferta gastronómica

Temario

03 Gestión operativa de restaurantes en establecimientos hoteleros

3.1. Tipología de restaurantes hoteleros y modelos de gestión diferenciados
3.2. Organización del servicio de sala: brigada, funciones y flujos de trabajo
3.3. Coordinación operativa entre cocina y sala para garantizar la excelencia en el servicio
3.4. Estándares de servicio y protocolos de atención al cliente en restaurante
3.5. Tecnología aplicada a la operativa diaria del restaurante hotelero
3.6. Gestión de reservas, aforos y optimización de la capacidad
3.7. Gestión de desayunos y servicios de bufé en hoteles
3.8. Medición del rendimiento operativo y mejora continua en restaurantes hoteleros

Temario

04 Planificación y gestión integral del servicio de banquetes y eventos

4.1. El departamento de banquetes: estructura organizativa, funciones y coordinación interdepartamental
4.2. Proceso comercial y de contratación de servicios de banquetes y eventos
4.3. Tipología de eventos y sus requerimientos específicos de alimentos y bebidas
4.4. Planificación logística y operativa del servicio de banquetes
4.5. Ejecución del servicio de banquetes: dirección, supervisión en tiempo real y gestión de imprevistos
4.6. Evaluación post-evento, satisfacción del cliente y análisis de rentabilidad
4.7. Tendencias e innovación en el ámbito de los banquetes y eventos hoteleros

Temario

05 Gestión del servicio de habitaciones (Room Service)

5.1. Concepto, evolución y relevancia estratégica del room service en la experiencia del huésped
5.2. Organización operativa del servicio de habitaciones
5.3. Diseño de la carta de room service y protocolos de servicio
5.4. Nuevos modelos y formatos de servicio en habitación: minibares inteligentes, dispensadores automáticos y plataformas digitales de pedido
5.5. Análisis de rentabilidad y estrategias de optimización económica del room service

Temario

06 Gestión de compras, almacenamiento y control de costes en alimentos y bebidas

6.1. El ciclo integral de compras en el departamento de alimentos y bebidas
6.2. Gestión de almacenes y sistemas de control de inventarios
6.3. Estructura de costes en las operaciones de A&B hotelero
6.4. Revenue management aplicado a la restauración hotelera: principios y técnicas
6.5. Presupuestación y control presupuestario del departamento de alimentos y bebidas
6.6. Indicadores clave de rendimiento (KPIs) para la gestión eficiente de A&B
6.7. Herramientas tecnológicas para el control de costes, la gestión de compras y la trazabilidad

Temario

07 Calidad, seguridad alimentaria y normativa aplicable en alimentos y bebidas hotelero

7.1. Marco normativo y legislación aplicable a la restauración en establecimientos hoteleros
7.2. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
7.3. Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el entorno hotelero
7.4. Gestión integral de alérgenos, información al consumidor y trazabilidad alimentaria
7.5. Sistemas de gestión de calidad aplicados a la restauración hotelera
7.6. Sostenibilidad ambiental en las operaciones de alimentos y bebidas

08 Gestión del talento, innovación y tendencias emergentes en A&B hotelero

8.1. Gestión de recursos humanos en el departamento de alimentos y bebidas
8.2. Innovación tecnológica y tendencias emergentes en restauración hotelera
8.3. Marketing gastronómico y estrategias de comunicación digital del área de A&B
8.4. Casos de éxito, mejores prácticas y prospectiva en gestión de A&B hotelero internacional

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

