

LA GESTIÓN ECONÓMICA DE BANQUETES

Desde la reserva hasta el cierre del evento a través de herramientas informáticas específicas y Excel

Aprende a gestionar la parte económica de una celebración
Aprende con Excel y herramientas específicas



Ponentes:

D. Rafael San Miguel, Gerente de finca el Capricho.
D. Juan Gutierrez, Jefe Ejecutivo de Cocina Bodegas Campos.
D. Delfín Cabrera, Jefe Ejecutivo de Cocina y Socio Delfin Delicatessen Catering
D. Eduardo Serrano Matínez, Socio - Director General ESM y Asociados.
y presidente de la Asociación Española de Directores de Alimentos y Bebidas
D. Fernando León Escudero, Diplomado en empresas & Actividades Turísticas.

Profesores

D. Ricardo Hernández Rojas

Fechas y horario de realización:

Del martes día 10, al lunes día 16 de diciembre en horario de 16:00 a 20:00 horas

Lugar:

Campus de Rabanales. Aulario Averroes. Aula B6

PLAZAS LIMITADAS. PRECIO 35€ / Alumno

Matricula online a traves de la ORION. <http://www.uco.es/estudios/sep/cowep/>

Tlf. Contacto: 678 588 605

Colabora: Gestión de Hostelería

Créditos ECTS para libre elección curricular: 3,5 créditos

Créditos: ECTS: 2 Créditos