

IV MÓDULO DEL CURSO DE GASTRONOMÍA

Marketing y Gestión

Coordinador: Antonio Felipe

- **1 de junio:** FACYRE, Primeros Auxilios.; Real Academia de Gastronomía (RAG) y Vinos de Madrid.

- **8 de junio:** Clase Marketing Empresarial y Personal. Pautas para conocer el marketing en la restauración. Producto, Promoción, Distribución y Precio. Marketing Personal y profesional de los Expertos Gastronómicos.

- **15 de junio:** Clase Estrategia en la Restauración. Ciclo de vida de un restaurante. ¿Cómo afectan las nuevas tecnologías? Nuestra Imagen de Experto Gastronómico.

- **22 de junio:** Clase Gestión. Cómo conocer un restaurante. Proceso de montar. Pautas. La Carta.