

## 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.