



# ORGANIZACIÓN DE **EVENTOS**





Aprende a convertir un evento ordinario  
**en uno extraordinario.**

## **PROGRAMA**

---

- + Introducción y Público Objetivo
- + Objetivos y Salida Profesional
- + Titulación
- + Contribuidores
- + Temario Detallado
- + Formas de Pago



ORGANIZACIÓN DE  
**EVENTOS**





## INTRODUCCIÓN

---

El curso de **Organización de Eventos** es un curso completo que incluye todos los conocimientos necesarios para que un alumno pueda planificar, organizar y ejecutar un evento lucrativo y exitoso. Es un complemento a la formación profesional gastronómica de nuestros estudiantes, pero también es útil para quienes desean adquirir conocimientos en este campo. Quienes tomen este curso aprenderán no sólo a diseñar y ejecutar un plan que dirija el evento de principio a fin, sino a manejar el evento en la práctica, desde la organización previa, pasando por el montaje y servicio durante el banquete, hasta el desmontaje, costos y facturación final.

*"La gente me pregunta dónde estudio y estoy contenta de responder que lo hago en Gastronomía Internacional, presumiendo lo buena escuela que es"*

---

**MARITZA, 27 AÑOS. VILLAHERMOSA, TABASCO.**



## PÚBLICO OBJETIVO

---

Este curso está dirigido a personas con experiencia en cocina y/o repostería que desean adquirir una base teórico-práctica en organización de eventos y catering para servir mejor a su clientela, o desarrollar su carrera o emprendimiento.

## DURACIÓN DEL CURSO

---

 Duración total: **12 semanas**

*"A pesar de que se estudia en línea, hay un nivel de exigencia igual al que tendría en clases presenciales, sin dejar de ser cómodo y flexible"*

---

**JESÚS, 29 AÑOS. MONCLOVA, COAHUILA.**





## OBJETIVOS

---

Estudiando el Curso de **Organización de Eventos**:

- + Comprenderás los fundamentos de la organización de eventos y catering.
- + Conocerás los puestos de trabajo dentro de un evento y los distintos tipos de eventos con sus necesidades especiales.
- + Aprenderás a diseñar y ejecutar un plan que dirija el evento de principio a fin, incluyendo el diseño y planificación de menús, la elaboración de presupuestos, el estudio de espacios, las acciones comerciales y contables, cómo recibir al cliente y elaborar un contrato.
- + Aprenderás a manejar el evento de principio a fin, incluyendo cómo realizar la organización previa, el montaje, el servicio durante el banquete, y el desmontaje, costos y facturación final.

## SALIDA PROFESIONAL

---

**Organización de Eventos** es un curso de formación complementaria que inicia a sus alumnos en el negocio del catering y planificación de eventos. El alumno que complete satisfactoriamente el curso podrá desempeñarse como asistente de planificación o producción en una empresa de eventos o manejar pequeños emprendimientos por su cuenta.



## TITULACIÓN

Una vez superado el proceso de aprendizaje, práctica y evaluación, el alumno que curse este programa recibirá un Certificado de Estudios otorgado por Gastronomía Internacional, la Escuela de Hostelería de Sevilla y la Universidad Latinoamericana.

El Certificado viene acompañado de documentación que detalla los contenidos del Curso Profesional. Por convenios institucionales, todo egresado se convierte en miembro de la Asociación Culinaria de México y la World Association of Chefs Societies.



## AVALES

*Aval Europeo y Mexicano*



## ALIANZAS



## CONTRIBUIDORES

---

**Gastronómica Internacional** cuenta con un equipo de tutores y docentes cuyo rol es asegurarse de que toda la experiencia educativa sea satisfactoria y fructuosa para nuestros estudiantes.

Al inscribirte en cualquiera de nuestros programas de estudios, gozarás del acompañamiento personalizado de:

- + Un **Tutor**, que seguirá tu evolución académica en su totalidad, a medida que vayas avanzando a través de los módulos y cursos del programa de tu elección.
- + **Docentes** para cada curso, quienes corregirán tus evaluaciones, te retroalimentarán, y a quienes podrás contactar en caso de tener dudas puntuales sobre algún tema que estés estudiando.

*"Me ha gustado todo. Su contenido, videos, teoría... Es como irse adentrando en un mundo maravilloso donde la limitante somos sólo nosotros mismos"*

---

**CLAUDIA, 32 AÑOS. AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.**



## DOCENTES Y CONTRIBUIDORES

Docentes y contribuidores del curso de **Organización de Eventos**:



**PROFESOR LIC. JORGE  
GARCÍA**

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS



El Maestro Jorge García es egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México, en donde ha sido catedrático por más de veinticinco años. Instructor especialista en administración restaurantera, control de costos de alimentos y bebidas, compras y almacén, marketing restaurantera e ingeniería del menú, trabajando para la Fonda de Santa Clara de la ciudad de Puebla. Es especialista en elaboración de planes de negocio para la creación de nuevas empresas y trabaja constantemente formando emprendedores y asesorando a micro y pequeños y medianos empresarios restaurantera.



**PROFESOR LIC. JOAQUÍN  
MARTÍNEZ MORA**

DIRECCIÓN GENERAL DEL  
GRUPO LEZAMA



Nacido en Fuentidueña (España), Joaquín Martínez Mora actual Director General del Grupo Lezama, empieza en el mundo de la hostelería por el principio, como debe ser. Tras pasar por Casa Lucio y el hotel Escultor en Madrid aterriza a sus veinte y pocos años en La Taberna del Alabardero, buque insignia del Grupo Lezama, y viene para quedarse.





# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



## TEMARIO DETALLADO

1. Semana 1 | **Introducción a la Organización de Eventos**
2. Semana 2 | **Sanidad e higiene en el servicio de Alimentos y Bebidas**
3. Semana 3 | **Personal**
4. Semana 4 | **Descripción de puestos de trabajo**  
Jefe de Banquetes. Comercial de Banquetes. Maître de Banquetes.
5. Semana 5 | **Tipos de Evento**
6. Semana 6 | **Antes de la comercialización**  
Diseño y planificación de Menús. Tipos de Menú. Desayunos. Almuerzos. Comidas. Cenas. Cocktail. Bufete. Algunas reglas base. Estudio de Espacios (Salas, Terrazas, Jardines, Discoteca, etc.). Presupuestos.
7. Semana 7 | **Ácciones comerciales**  
Documentos de apoyo del departamento comercial.
8. Semana 8 | **La visita del cliente**  
El contrato.
9. Semana 9 | **La organización previa**  
Orden de Servicio. Reunión con los diferentes departamentos.
10. Semana 10 | **Tipos de montaje**
11. Semana 11 | **Antes y durante el evento**  
Algunos ratios. Limpieza en Sala. Montaje en Sala. Servicio en un banquete.
12. Semana 12 | **Desmontaje del evento**  
Después del evento. Control de costos reales. Facturación. Carta de evaluación. Encuesta de calidad.



## FORMAS DE PAGO

Existen varias formas de realizar el **pago de tu inscripción y colegiaturas:**



### Depósito o transferencia bancaria

#### En México:

Gastronómica Internacional  
Online de México S de RL de CV

#### **BANORTE**

Número de cuenta: **0205027374**

Clabe: **072 180 00205027374 6**

#### **SANTANDER**

Número de cuenta: **65-50432739-4**

Clabe: **014 180 65504327394 8**

#### **BANAMEX**

Número de cuenta: **7007 3832770**

Clabe: **002 180 70073832770 7**

#### **BBVA BANCOMER**

Número de cuenta: **0195847192**

Clabe: **012180001958471928**

#### En Estados Unidos:

MCCA Gastronómica Internacional LLC

#### **CITIBANK**

SWIFT / BIC: **CITIUS33**

Número de cuenta: **9136088799**

Número de ABA: **266 086 554**



### Tarjeta de crédito

Realiza tu pago con cargo a tarjeta de crédito Visa, MasterCard o American Express. Dicho cargo aparecerá en tu estado de cuenta como Pagofacil.net, que nos respalda en movimientos con máxima seguridad digital.



### PayPal | PayU

Enviamos un mail a tu correo con la liga para que realices el pago en un solo paso. Sin tener que crear una cuenta o cualquier tipo de proceso. Sólo ingresas tus datos de forma 100% segura ¡y listo!



### En nuestras oficinas

#### En México:

Av. Paseo de la Reforma  
No. 404, Col. Juárez,  
Cuauhtémoc, DF, México.

#### En Estados Unidos:

55 Merrick Way, Suite 216,  
Coral Gables, 33134,  
Florida, USA.





GASTRONÓMICA  
INTERNACIONAL  
Instituto de formación online