

GRADO EN

GASTRONOMÍA + ADE

MENCIÓN EN ALTA COCINA O MENCIÓN EN HOTELES Y RESTAURANTES

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE DOBLE GRADO?

- Con esta doble titulación obtendrás en sólo 5 años dos grados oficiales universitarios: Gastronomía y Administración y Dirección de Empresas, más una mención a elegir entre: Mención en **Alta Cocina** o Mención en **Hoteles y Restaurantes**.
- La formación más completa para preparar a profesionales de la dirección de empresas llamados a ocupar un espacio destacado en puestos ejecutivos dentro del sector de la alta hostelería y la restauración, uno de los activos fundamentales en nuestra sociedad y mercado laboral.

¿QUÉ NOS DIFERENCIA?

- Podrás hacer tus prácticas en una de las más de **3.900 empresas** con las que tenemos convenio, entre las que contamos con hoteles como Paradores, Wellington, NH Hoteles y restaurantes con Estrella Michelin como Diverxo, Goizeko y Yakitoro, entre otros.
- Estudiarás en la escuela de alta cocina más prestigiosa del mundo: **Le Cordon Bleu**.
- Te formarás en management empresarial y operativo con profesores doctores y especialistas de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y con profesionales de primer nivel del sector de la hostelería, hotelería e industria gastronómica.
- Participarás en talleres y seminarios para potenciar habilidades como el liderazgo, el trabajo en equipo y la oratoria.
- Líderes en Enseñanza y Aprendizaje (Fundación Conocimiento y Desarrollo, ranking 2018) por el acompañamiento personal, alto nivel de exigencia, rigor académico y profunda experiencia internacional.



PRIMER CURSO GASTRONOMÍA

- Fundamentos de Marketing
- Organización y Administración de Empresas
- Microeconomía
- Introducción al Sector de la Hostelería y la Restauración
- Comunicación: Habilidades y Competencias de Liderazgo
- Introducción a los Estudios Universitarios
- Contabilidad Financiera
- Fisicoquímica para la Gastronomía
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias I
- Servicio de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage)

ADE

- Historia Económica y Empresarial
- Matemáticas Aplicadas a la Empresa
- Introducción a la Estadística para la Toma de Decisiones Empresariales

TERCER CURSO GASTRONOMÍA

- Dirección de Recursos Humanos
- Dirección Comercial y de Ventas
- Estrategias de Comunicación Integral
- Ética
- Producción y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas
- Higiene y Calidad de los Alimentos

ADE

- Contabilidad Financiera II
- Introducción a la Teología
- Deontología Profesional

MENCIÓN CUALIFICADORA: ALTA COCINA

- Pastelería II
- Cocina Intermedia LCB I
- Cocina Intermedia LCB II
- Cocina Intermedia LCB III

MENCIÓN CUALIFICADORA: HOTELES Y RESTAURANTES

- Administración de Alimentos y Bebidas
- Aseguramiento de la Calidad del Servicio
- Hoteles y Eventos Internacionales
- Administración de Alojamientos

QUINTO CURSO

ADE

- Dirección Financiera I
- Control de Gestión
- Estrategia y Estructura de la Empresa
- Idioma Avanzado
- Modelos Informáticos Aplicados al Marketing y las Finanzas
- Sistema Fiscal
- Dirección Financiera II
- Optativa III

SEGUNDO CURSO GASTRONOMÍA

- Políticas de Producto y Marca
- Nutrición
- Comportamiento del Consumidor en la Industria Hotelera y de Restauración
- Antropología Fundamental I
- Educación para la Responsabilidad Social I
- Historia de Occidente I
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias II
- Contabilidad de Costes
- Antropología Fundamental II
- Educación para la Responsabilidad Social II
- Historia de Occidente II
- Fundamentos y Cultura del Vino
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias III
- Pastelería I

ADE

- Organización y Administración de Empresas I
- Derecho Empresarial
- Macroeconomía para Empresarios

CUARTO CURSO GASTRONOMÍA

- Legislación Laboral y Normativas
- Dirección y Liderazgo Aplicados
- Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente
- Actividades Formativas Complementarias I
- Actividades Formativas Complementarias II
- Practicum
- Proyecto Fin de Grado

ADE

- El Valor del Dinero en el Tiempo
- Economía Española y Mundial para Empresarios
- Historia del Pensamiento
- Idioma Moderno

MENCIÓN CUALIFICADORA: ALTA COCINA

- Pastelería Intermedia II

MENCIÓN CUALIFICADORA: HOTELES Y RESTAURANTES

- Marketing Avanzado
- Gestión de Resultados

- Optativa IV
- Bolsa y Mercado de Capitales
- Prácticas en Empresas
- Trabajo Fin de Grado