

"LA ADMINISTRACIÓN DE LA INDUSTRIA RESTAURANtera"

TOKS
RESTAURANTE

ACERCA DE LA EMPRESA

TOKS es una cadena de restaurantes mexicanos de comida rápida informal que pertenece a Grupo Gigante. Se caracteriza por su ambiente joven y casual, su innovación en platillos y su uso de ingredientes frescos. es una empresa socialmente responsable y cuenta con el Distintivo H para asegurar una calidad excepcional

OBJETIVO GENERAL

El alumno aprenderá los procesos más relevantes en la industria restaurantera incluyendo las principales áreas funcionales así como la ética empresarial, sustentabilidad, la responsabilidad social y las tendencias

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocerá la importancia de implementar en el sector restaurantero la ética y responsabilidad social, así como la sustentabilidad en las operaciones para generar una cadena de valor amigable con el ambiente.
- Identificará el proceso de producción de alimentos de una cadena restaurantera, así como los controles de calidad y la planeación de menús.
- Comprenderá el desarrollo de las principales actividades mercadológicas que implementa la cadena restaurantera y la importancia que tiene el cliente en el proceso de decisión.
- Identificará la importancia del abastecimiento, distribución y almacenaje de materias primas, para obtener un suministro continuo y oportuno de los materiales y medios de producción en los restaurantes.

TEMARIO



- 📍 Secretaría de Vinculación (Edificio J. 2do piso)
- ✉️ asig.empresariales@gmail.com
- ✉️ empresariales@fca.unam.mx
- 🌐 <http://asignaturas.fca.unam.mx/>
- ☎️ 55 - 5622 - 8222 Ext. 46 358