

MÁSTER PROFESIONAL EN INNOVACIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

El éxito y sostenibilidad de un restaurante depende en gran medida de un diseño riguroso del proyecto y de adquirir las competencias necesarias para dirigirlo. Durante un año académico, en un formato compatible con tu trabajo o con la realización de un stage, adquirirás las competencias para gestionar las diferentes áreas de un restaurante (cocina servicio y gestión de empresa), y desarrollarás una visión global e innovadora de su concepto y gestión. Descubrirás las nuevas tendencias de modelos de negocio y te proporcionaremos las claves para crear formatos rentables y sostenibles.

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	60 ECTS
CALENDARIO	11/10/2025 - 11/09/2026 Lun-Mar
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

Transforma tu visión en innovación: Lidera el futuro de la restauración.

Este máster presencial *part time* te capacita para **liderar la restauración del futuro**, con enfoque en la **gestión de modelos de negocio, marketing, ventas, recursos humanos y finanzas**. Aprenderás a aplicar **herramientas de innovación** en tu propuesta culinaria, diferenciando tu oferta en el mercado. El programa incluye **25 sesiones intensivas**, análisis de casos y **Learning Journeys** en lugares emblemáticos como **El Celler de Can Roca**. Finalizado el curso, estarás listo/a para asumir roles estratégicos como Director de Restaurantes o Consultor en Gestión Gastronómica.

- **Periodo lectivo:** de octubre 2025 a mayo 2026
- **Horario:** los lunes de 9:00h a 18:30h(CEST) y los martes de 9:00h a 17:30h(CEST)
- **Periodo de prácticas:** Junio - Septiembre 2026.
- **Nº de plazas:** 26 plazas máximo

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- ✓ Te proporcionará la formación necesaria para profesionalizar la gestión del negocio
- ✓ Si tu negocio es todavía un proyecto, este proceso formativo te permitirá madurar tu idea y perfeccionarla.
- ✓ Descubrirás las claves de mejora para optimizar el funcionamiento y la rentabilidad de la empresa.
- ✓ Descubrirás las nuevas tendencias de modelos de negocio y te proporcionaremos las claves para crear formatos rentables y sostenibles.
- ✓ Participarás activamente en iniciativas de Emprendizaje y la generación de nuevos negocios con iniciativas como: Digeatall, Culinary Action, y CA incubadora.
- ✓ Casos prácticos de profesionales de referencia en activo con los que compartirás experiencias, en un formato abierto, dinámico y cercano.
- ✓ Generarás relaciones que se mantendrán en el tiempo con otros profesionales con inquietudes por mejorar, innovar y crear nuevas oportunidades de negocio.
- ✓ Podrás compaginar el aprendizaje con tu trabajo.
- ✓ Contarás con el apoyo de tutores expertos que te orientarán en tu proyecto para asegurar su viabilidad.
- ✓ Aprenderás de grandes profesores especializados en el sector HORECA y tendrás tutorías personalizadas.



PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

[cursos@bculinary.com](mailto: cursos@bculinary.com)

OBJETIVOS

- **Proporcionar** una formación completa y actualizada en la gestión de restaurantes, abarcando áreas como la oferta gastronómica, atención al cliente, marketing, y gestión financiera.
- **Dotar** a los y las participantes de las herramientas necesarias para optimizar el funcionamiento y la rentabilidad de los restaurantes, contribuyendo al éxito y sostenibilidad del negocio.
- **Fomentar** el aprendizaje práctico mediante casos reales, retos desafiantes, actividades gastronómicas y networking con profesionales destacados del sector.
- **Ofrecer** un seguimiento personalizado a través de tutores expertos para orientar y asegurar la viabilidad de los proyectos gastronómicos de los y las participantes.
- **Desarrollar** una visión global e innovadora en los y las participantes, permitiéndoles crear modelos de negocio rentables y sostenibles en el ámbito de la restauración.

DIRIGIDO A

El Máster está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

- Profesionales de la hostelería y la restauración que deseen impulsar su carrera cualitativamente, fortaleciendo su experiencia con conocimientos en gestión e innovación.

- Gerentes y propietarios/as de negocios de hostelería que se sientan motivados/as por la transformación y la creación de nuevos modelos de negocio para mejorar la rentabilidad y sostenibilidad de sus establecimientos.
- Emprendedores/as con formación en otras áreas que tengan interés en desarrollar proyectos gastronómicos a medio plazo o especializarse en la gestión de restaurantes, aprovechando las tendencias actuales del mercado.
- Personas con formación en gastronomía y hostelería que aspiren a especializarse en la gestión e innovación de restaurantes, ya sea para llevar a cabo un proyecto propio o contribuir al éxito de proyectos de otras personas.
- Profesionales de cualquier campo que tengan el sueño de abrir su propio negocio de restauración en el futuro y deseen adquirir las habilidades necesarias para lograrlo con éxito.

¿No has visto reflejado tu perfil en los puntos de arriba y te interesa el Máster? No dudes en inscribirte, valoraremos tu formación y experiencia y nos pondremos en contacto contigo.

PROGRAMA

Módulo 1: Gestión estratégica y competitividad en el sector de la restauración

- Estrategia competitiva
- Marketing y digitalización
- Gestión de personas
- Gestión económico-financiera
- Sostenibilidad 360º

Módulo 2: Ideación, diseño e implementación de la oferta gastronómica

- Tendencias en gastronomía
- Introducción al análisis sensorial
- Diseño conceptos gastronómicos
- Diseño de la oferta gastronómica y menús
- Introducción a la nutrición y dietética
- Cocina diferida, línea fría
- Procesos de compras en restauración
- Gestión de procesos y organización
- Sistemas de calidad alimentaria

Módulo 3: Gestión de la innovación y la creatividad

- Tendencias y visión de la pluralidad en la innovación
- Tipos de innovación en la gestión
- La gestión de la inspiración
- El proceso de conceptualización
- Innovación en food & beverage
- Innovación en gestión y en modelos de negocio
- Gastroexperience
- Creatividad como técnica y concepto
- Innovación transversal

Módulo 4: Diseño de la experiencia y servicio al cliente

- El papel de la sala

- El mundo de las bebidas

Módulo 5: Proyecto Fin de Máster

Pondrás en práctica los conocimientos adquiridos con el desarrollo de un **proyecto basado en el plan de viabilidad de un restaurante** (nuevo o ya en funcionamiento), con la **tutorización personalizada de un/a experto/a**. El proyecto se presentará en dos fases: una inicial parcial y una defensa del proyecto ante un tribunal formado por expertos/as.

Módulo 6: Prácticas curriculares externas

En este Máster, las prácticas se realizan tanto en **empresas nacionales como internacionales**. Contarás con el **asesoramiento del/la coordinador/a** para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante tener en cuenta que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar experiencias previas**.

METODOLOGÍA

El Máster se imparte utilizando la metodología **learning by doing**, la cual se basa en la idea de que **la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. En lugar de centrarse exclusivamente en la teoría y la instrucción pasiva, esta metodología promueve que **los y las estudiantes adquieran conocimientos y habilidades al participar activamente en actividades prácticas y proyectos reales**.

El programa se imparte en formato presencial los lunes y martes, permitiendo que los estudiantes puedan **compatibilizar el programa con sus responsabilidades laborales**.

- **Masterclass y seminarios** impartidos por expertos/as de referencia que presentarán de primera mano modelos y experiencias reales de éxito.
- **Casos prácticos y retos** desafiantes propuestos por diferentes profesionales reconocidos del sector. En anteriores ediciones hemos contado, por ejemplo, con destacados expertos del sector como Eneko Atxa, Francis Paniego del Hotel Echaurren y El Celler de Can Roca.
- **Actividades, dinámicas y ejercicios** en equipo.
- **Actividades gastronómicas**: catas, degustaciones, talleres y otras actividades vinculadas con la gastronomía.
- **Learning journeys**: actividades gastronómicas y visitas de aprendizaje que tangibilizan los contenidos de las materias en lugares de interés y diferentes modelos de negocio.
- **Networking**: sesiones donde invitados/as de referencia nacional e internacional compartirán su experiencia y con los que conocerás de primera mano los mejores modelos de negocio actuales.

Prácticas Curriculares Externas

Podrás **poner en práctica tus conocimientos y adquirir experiencia** relevante para tu carrera profesional. Durante el proceso, **gestionamos de forma personalizada tus prácticas**, teniendo en cuenta tu perfil y las oportunidades disponibles. Además, contarás con una **sesión informativa y asesoramiento personalizado** con el/la coordinador/a para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante considerar tu situación actual y objetivos profesionales, ya que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**, con posibilidad de extensión. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar tus experiencias previas**.

MATRÍCULA

Número máximo de alumnos : 27.

1 REALIZAR LA PREINSCRIPCIÓN

Los estudiantes interesados deberán realizar la **inscripción online** y hacer el pago de la tasa de inscripción.

Además, deberá de enviarse a cursos@bculinary.com la siguiente documentación.

- El Curriculum Vitae
- 1 Foto tamaño carnet
- Fotocopia DNI ó pasaporte
- Carta de Motivación para la realización del programa formativo.

2 SUPERAR LAS FASES DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Fase 1: Acreditación de la formación y experiencia

El comité de Admisión valorará:

- Formación en el área de la restauración/hostelería.
- Experiencia profesional en restauración /hostelería.

Para emprendedores sin experiencia en hostelería se valorará:

- Formación
- Experiencia profesional
- Documentación que apoye el firme interés del candidato/a por la creación de un nuevo proyecto gastronómico.

Fase 2: Entrevista de contraste (via Skype)

Se realizará a los candidatos una entrevista personal en la que contrastar los datos aportados en el currículum.

Asimismo en esta entrevista se valorará la idoneidad del candidato en función de su motivación y objetivos de aprendizaje.

Fase 3: Abono de la reserva de plaza

En el plazo de un aproximadamente un mes se informará al candidato/a sobre su idoneidad para la realización del Máster, informándole si es admitido o reserva.

A los admitidos/as se les solicitará el abono del importe de la reserva de plaza para formalizar la matrícula.

Es **importante** destacar que:

- **El plazo para la presentación de candidaturas estará abierto hasta fin de plazas.** El número máximo de alumnos admitidos será de 26.
- En el caso de **estudiantes extranjeros**, el certificado de matrícula y todas las facilidades necesarias para la tramitación del visado, se facilitarán una vez se haya abonado la reserva de plaza.

Consultas y más información en: cursos@bculinary.com

VÍAS DE FINANCIACIÓN

Opciones de financiación: El centro posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras (posibilidad de financiación máxima de 6 años).

Opciones de bonificación: bonificable (una parte o la totalidad) a través de la [Fundación Tripartita](#).

Apoyo al estudiante en su empleabilidad: Con el fin de apoyar al estudiante en la búsqueda de empleo, durante o tras sus estudios, los estudiantes de este Máster recibirán información de las ofertas laborales que se reciben la facultad.

Asimismo durante su estancia podrán presentarse a las becas de estudio-trabajo que ofrece la Facultad y prestar sus servicios en los diferentes departamentos: I+D, operaciones, cafetería, etc.

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE

Máster Profesional en Innovación y Gestión de Restaurantes

PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el Máster estarás preparado/a para desempeñar cargos en:

- **Gestión de Restaurantes:** Los graduados y graduadas pueden ocupar puestos de responsabilidad en la gestión de restaurantes, ya sea como gerentes, directores/as de operaciones o jefes/as de sala, aplicando las habilidades adquiridas en la optimización de recursos y la mejora de la experiencia del cliente.
- **Emprendimiento Gastronómico:** Aquellos/as con espíritu emprendedor pueden crear y gestionar sus propios negocios gastronómicos, desde la concepción de conceptos gastronómicos innovadores hasta la dirección de operaciones de restaurantes y establecimientos de hostelería.
- **Consultoría Gastronómica:** Los y las profesionales pueden ofrecer servicios de consultoría en el sector de la hostelería y la restauración, asesorando a otros negocios en estrategia, marketing, gestión de personal y mejora de procesos.
- **Dirección de Alimentos y Bebidas:** Este Máster prepara a los graduados y graduadas para ocupar cargos de dirección en establecimientos hoteleros, resorts y empresas vinculadas a la alimentación y bebidas, donde pueden gestionar eficazmente la oferta gastronómica y el servicio al cliente.
- **Organizaciones Gastronómicas e Institucionales:** Los graduados y graduadas pueden encontrar oportunidades en organizaciones y asociaciones vinculadas a la promoción de la gastronomía y el enoturismo, así como en instituciones gubernamentales que regulan la industria alimentaria.

- **Docencia e Investigación:** Quienes deseen compartir sus conocimientos pueden optar por carreras en la docencia y la investigación en instituciones educativas y centros de investigación gastronómica, contribuyendo al avance del sector.

PRÁCTICAS Y PROYECTO

Para completar el aprendizaje, a lo largo del Máster se desarrollará un proyecto que incluirá el plan de viabilidad de un restaurante, nuevo o ya en funcionamiento. Cada uno de los módulos irá alimentando este proyecto y los conocimientos adquiridos se aplicarán directamente en el desarrollo del proyecto. El proyecto tendrá presentaciones parciales en las que los tutores y expertos irán guiando al estudiante para la presentación y entrega final.

PRECIO

11.580€

60 ECTS

Este importe se deberá abonar de manera fraccionada, así:

- 150€ a la presentación de la candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).
 - 2.857,5€ a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
 - El resto del importe, en 3 cuotas de 2.857,5 € que se abonarán en Octubre, Diciembre y Febrero.
- También es posible realizar un único pago tras ser aceptado/a.

El precio del máster incluye:

- Material académico para las sesiones presenciales
- Visitas formativas (transporte a destino, gestión de visitas y alojamiento A/D)
- Seminarios y *masterclass* incluidas en el Máster
- Gestión de las prácticas curriculares
- Registro en la APP exclusiva para estudiantes de Basque Culinary Center
- Emisión y envío del título/diploma
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center [Bculinary Alumni](#)