

MÁSTER PROFESIONAL EN DIRECCIÓN DE F&B

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias Gastronomía y Artes Culinarias
HORAS/ECTS	60 ECTS
CALENDARIO	12/01/2026 - 13/10/2026 Lun-Mar-Mie-Jue
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Presencial

Más información e inscripción

PRESENTACIÓN

Desarrolla habilidades directivas y estratégicas para el sector F&B, potenciando la rentabilidad y excelencia de tu organización.

El **Máster en Dirección de Food & Beverage** está diseñado para impulsar el desarrollo estratégico de perfiles con **visión de liderazgo** en el ámbito de la restauración y la **gestión gastronómica**. A través de una **metodología 100 % presencial y práctica**, el Máster ofrece una experiencia formativa basada en la **resolución de retos reales**, la **aplicación de herramientas de gestión** y el **contacto directo con empresas referentes del sector**.

Durante el Máster, **desarrollarás una mentalidad analítica y estratégica** que te permitirá **diseñar propuestas gastronómicas competitivas**, **optimizar la relación con proveedores**, **liderar equipos multidisciplinares** y **tomar decisiones operativas fundamentadas** en indicadores clave de rendimiento (KPI). Esta formación práctica se refuerza con **dinámicas de aprendizaje colaborativo**, **sesiones con profesionales en activo** y **visitas técnicas a establecimientos como JW Marriott**, lo que te permitirá contrastar lo aprendido con contextos reales del sector.

El programa se estructura para facilitar una **inmersión en la realidad empresarial del sector F&B**, combinando **clases presenciales**, **análisis de casos**, **simulaciones** y un **proyecto final** vinculado a un desafío de negocio real. Asimismo, incluye la **colaboración con empresas como NH y Sade**, lo que garantiza una **conexión efectiva con el entorno laboral** y una mejora directa de tu empleabilidad.

Una vez finalizado el Máster, estarás capacitado para **asumir posiciones de responsabilidad** como Director/a de F&B, Gestor/a de Restauración, Responsable de Operaciones o Coordinador/a de Experiencias y Eventos, aportando una visión **global, operativa y orientada a resultados** dentro de cualquier organización vinculada al sector.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- Fecha de inicio: 12 de enero 2026

- Cierre de inscripciones: 17 de diciembre
- Idioma: Español
- Duración: 60 ECTS
- 18 plazas máximo
- Modalidad presencial
- Lugar de impartición: Basque Culinary Center
- Período lectivo: del 12 de enero al 30 de mayo 2026
 - Horario: de lunes a jueves de 15:15 a 20:15h (CEST)
- Período de prácticas: de julio a septiembre 2026
- Tipo de Título: Título Propio de la Universidad de Mondragón impartido por Basque Culinary Center
- Titulación: Máster Profesional en Dirección de F&B
- Para consultas y más información pincha aquí

10+1 RAZONES

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- | | |
|--|--|
|  Te formarás como profesional estratégico del sector F&B, capaz de liderar equipos, optimizar operaciones y mejorar la rentabilidad en organizaciones gastronómicas de alto nivel. |  Desarrollarás un proyecto final vinculado a un reto real de negocio, integrando conocimientos estratégicos, operativos y económicos. |
| |  Te formarás como profesional estratégico del sector F&B, capaz de liderar equipos, optimizar operaciones y mejorar la rentabilidad en organizaciones gastronómicas de alto nivel. |
|  Utilizarás instalaciones punteras y recursos adaptados para una experiencia formativa realista e innovadora. |  Comprenderás las dinámicas actuales del sector F&B y aprenderás a adaptarte a distintos modelos de negocio: hoteles, eventos, cruceros o parques temáticos. |
|  Participarás en visitas técnicas a empresas referentes, contrastando la teoría con contextos reales del sector. |  Aprenderás de docentes de alto nivel, profesionales en activo que compartirán casos reales y aprendizajes obtenidos a lo largo de su trayectoria. |
|  Realizarás prácticas profesionales o proyectos colaborativos con empresas del sector, fortaleciendo tu empleabilidad y red de contactos. |  Te formarás bajo una metodología 100% práctica centrada en la resolución de retos empresariales, simulaciones y talleres colaborativos. |

✓ **Formarás** parte del ecosistema Basque Culinary Center, que promueve innovación y desarrollo socioeconómico desde la gastronomía.

DESARROLLA UNA VISIÓN INNOVADORA, GLOBAL E INTEGRADORA

✓ **+1. Potenciarás** tu perfil estratégico con una inmersión directa en la toma de decisiones reales del sector F&B, gracias a una red activa de colaboración con empresas líderes que te permitirá aplicar conocimientos en tiempo real y desde dentro del negocio.



PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- **Desarrollar** habilidades de liderazgo y toma de decisiones estratégicas para dirigir equipos, negociar con proveedores e implementar KPIs alineadas con la rentabilidad y eficiencia operativa.
- **Optimizar** procesos en entornos de alimentos y bebidas como restauración organizada, hoteles, cruceros, retail gastronómico o catering, garantizando calidad, estandarización y experiencia de cliente.
- **Aplicar** tendencias internacionales en marketing, innovación tecnológica y sostenibilidad para identificar oportunidades y diferenciar propuestas en el sector F&B.
- **Gestionar** con solvencia la dimensión financiera del negocio gastronómico mediante el análisis de escandallos, presupuestos, balances y flujos de caja aplicados a operaciones reales.
- **Incorporar** la sostenibilidad como eje estratégico de gestión utilizando el enfoque del triple bottom line (TBL) para diseñar operaciones responsables y competitivas.

DIRIGIDO A

El **Máster en Dirección de Food & Beverage** está diseñado para profesionales que buscan especializarse en el **sector de la restauración y los servicios de alimentación**, y desarrollar competencias avanzadas en **gestión operativa, liderazgo y toma de decisiones estratégicas**.

Este Máster es para:

- **Profesionales del sector F&B**, con experiencia en hoteles, cruceros, eventos, restauración organizada o colectividades, que desean asumir funciones de mayor responsabilidad en dirección y gestión operativa.
- **Responsables de sala y cocina**, interesados en evolucionar hacia posiciones directivas, liderando equipos, diseñando propuestas gastronómicas y aplicando modelos de gestión orientados a la rentabilidad y la excelencia.
- **Consultores/as y asesores/as**, que buscan ampliar sus competencias en gestión integral de F&B, incorporando conocimientos avanzados en negociación, planificación estratégica, sostenibilidad y control económico.
- **Directivos/as de otras áreas**, con trayectoria en marketing, operaciones, compras o recursos humanos, que desean especializarse en el sector de alimentos y bebidas y aportar una visión estratégica en sus organizaciones.
- **Graduados/as y titulados/as en gestión, turismo, gastronomía, hotelería u otras áreas afines**, que buscan desarrollar su carrera en el sector de la restauración y los servicios de alimentación

Al finalizar el Máster, los participantes podrán aplicar los conocimientos adquiridos en:

- **Cadenas de restauración y restaurantes organizados**, liderando operaciones y gestionando equipos con foco en rentabilidad y estandarización.
- **Hoteles, resorts y cruceros**, desarrollando experiencias gastronómicas integrales desde la dirección de F&B.
- **Empresas de catering, colectividades y servicios de alimentación** en entornos como hospitales, universidades o eventos de gran escala.
- **Consultoras, grupos de inversión o agencias especializadas**, asesorando en estrategia operativa, expansión y control de rentabilidad.
- **Proyectos propios y emprendimientos en el sector food service**, aplicando modelos sostenibles, tecnologías emergentes y propuestas de valor innovadoras.

Se valorará positivamente: Experiencia profesional de al menos 2 a 3 años en el sector F&B, especialmente en funciones de liderazgo, coordinación o gestión de equipos.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el Máster?

Si tu titulación o experiencia no está incluida en los listados y tienes interés en este Máster, contáctanos para evaluar tu caso y proporcionarte información personalizada.

PROGRAMA

Módulo	Programa
--------	----------

M1

ENTORNO HOSPITALITY

- “The Food Service Industry”
- Entornos de hospitalidad y servicios de restauración
- Modelos de propiedad y gestión
- Sostenibilidad aplicada

M2

PLANIFICACIÓN, DIRECCIÓN Y GESTIÓN ESTRATÉGICA

- Planificación, dirección y gestión estratégicas
- Marketing estratégico en la restauración / Tendencias sectoriales / Análisis y segmentación de mercados
- Planes de Negocio, Planes Estratégicos, Planes de Marketing, Comunicación y Ventas, Planes de Infraestructuras y Operaciones
- Diseño de productos y servicios / Creatividad e innovación aplicados / Customer Experience Management (UX / CX)
- Planificación de la oferta gastronómica
- Diseño de cartas y menús
- Diseño de áreas de aprovisionamiento, producción alimentaria y servicio
- Gestión de proyectos

M3

GESTIÓN DE OPERACIONES/LOGÍSTICA

- Marketing operativo, comunicación y ventas en la restauración / Gestión comercial.
- Tipologías de productos y servicios / modelos de negocio en la restauración: desayunos, aperitivos, comidas, cenas y recenas, minibar, bar, restaurante, salones, autoservicio, a la carta, menús cerrados o semicerrados, takeaway, delivery, catering etc.
- Gestión de aprovisionamientos.
- Gestión de la producción alimentaria.
- Gestión de servicios.
- Gestión de eventos MICE / BBC.
- Gestión de las infraestructuras / Mantenimiento predictivo, preventivo y correctivo.
- Beverage management / Gestión de bodega.
- Gestión de la calidad / Gestión de procesos.
- Nutrición, calidad e higiene alimentaria / Dietas alimentarias y religiosas.
- Gastronomía internacional: historia, elaboración y análisis sensorial de los principales alimentos.
- Administración de las operaciones.
- Atención al cliente, resolución de quejas y conflictos.
- Transformación digital

GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

M4

- Sistemas de gestión aplicados / contabilidad analítica: el caso del USALI / USARI
- Revenue / Yield Management en la restauración
- Escandallos y fichas técnicas de producción alimentaria
- Gestión presupuestaria dinámica
- Control de costes operativos
- Control de gestión y ratios de restauración
- Gestión de tesorería
- Ratios de gestión financiera

GESTIÓN DE PERSONAS Y OTRAS HABILIDADES

M5

- Perfiles profesionales del área de A&B
- Estimación de plantillas / Gestión de turnos
- Captación, selección, contratación, retribución, motivación, disciplina y plan de carrera en A&B
- Políticas retributivas
- Habilidades directivas: visión estratégica, autoconocimiento, autoconfianza y autocontrol, escucha, comunicación, liderazgo, delegación, resolución de conflictos, inteligencia emocional, negociación, gestión del tiempo, toma de decisiones, etc
- Habilidades de comunicación y presentaciones en público
- Marca personal

PROYECTO FIN DE MÁSTER

M6

Para completar el aprendizaje, a lo largo del Máster se desarrollará un proyecto en el que se deberá realizar un plan de negocio de un establecimiento del entorno de hospitalidad, poniendo el foco en el área de alimentos y bebidas, muy especialmente en la mejora o desarrollo de los diferentes conceptos gastronómicos que conformen el establecimiento (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 mismo.

PRÁCTICAS CURRICULARES

M7

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.

Algunos ejemplos de los tipos de empresas y centros en los que realizarás las prácticas son:

- Meliá
- Marriott
- NH
- Paradores
- Iberostar
- Barceló
- Hilton
- Hostelería independiente

METODOLOGÍA

El **Máster en Dirección de Food & Beverage** es impartido a través de la metodología ***learning by doing***, basada en la práctica, la experimentación y el aprendizaje colaborativo. Este enfoque permite que **adquieras competencias fundamentales y avances hacia aplicaciones especializadas**. La estructura curricular está diseñada en fases progresivas, que integran clases teóricas con actividades prácticas y proyectos reales.

Elementos clave:

- **Clases magistrales y exposiciones**, impartidas por expertos/as en temáticas como operaciones, estrategia, finanzas, experiencia de cliente y sostenibilidad aplicada al entorno Food & Beverage.
- **Estudio de casos con debate y análisis estratégico**, orientados a comprender la complejidad de la gestión en el sector hospitality y tomar decisiones alineadas con objetivos de rentabilidad, eficiencia y diferenciación.
- **Retos prácticos y dinámicas de resolución de problemas**, que permiten poner en práctica habilidades como la toma de decisiones, la gestión de equipos y la planificación operativa, trabajando en soluciones aplicadas a contextos reales.
- **Actividades gastronómicas**, como talleres de concepto gastronómico, diseño de oferta F&B, degustaciones temáticas y sesiones sensoriales, enfocadas en reforzar la conexión entre producto, experiencia y estrategia de negocio.
- **Masterclasses con referentes del sector**, que abordarán tendencias, modelos innovadores y casos de éxito en áreas como restauración organizada, dirección hotelera, expansión internacional y transformación digital.
- **Simulaciones y prácticas en entornos reales**, que recrean situaciones operativas del día a día en empresas del sector, promoviendo una comprensión integral del negocio y una preparación profesional inmediata.

Learning journey

A lo largo del Máster, **participarás en viajes de aprendizaje enfocados en la observación directa y el análisis de operaciones reales en empresas del sector de alimentos y bebidas**. Estas experiencias te permitirán **conocer in situ cómo se estructuran los procesos, flujos de trabajo y decisiones estratégicas en distintos modelos de negocio** vinculados al área de Food & Beverage.

Durante las visitas, tendrás la oportunidad de **interactuar con profesionales del sector, comprender el funcionamiento de la cadena de suministro y contrastar lo aprendido en el aula con realidades empresariales concretas**.

En ediciones anteriores, los Learning Journeys han incluido visitas a grupos hoteleros nacionales e internacionales como Meliá, Vincci y NH Hotels, entre otros referentes del sector hospitality.

Trabajo Fin de Máster (TFM):

Como parte fundamental del proceso formativo, el alumnado desarrollará un Proyecto Fin de Máster de manera individual. Este trabajo supone una oportunidad para aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos durante el programa, mediante la elaboración de un trabajo estructurado en torno a un marco teórico específico.

A lo largo del proyecto, el/la estudiante contará con la guía de un tutor/a académico que le orientará en la propuesta del proyecto, definición de objetivos, la planificación, el análisis y la presentación de resultados. El objetivo es fomentar la autonomía, la capacidad crítica y la toma de decisiones fundamentadas.

El PFM culmina con la entrega de una memoria escrita y su defensa oral ante un tribunal evaluador, lo que permite valorar no solo el contenido técnico, sino también las competencias comunicativas y argumentativas del alumnado.

Prácticas Curriculares:

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

El **Máster en Dirección de Food & Beverage** cuenta con un proceso de admisión que garantiza que los/as candidatos/as posean el **nivel académico y las competencias necesarias** para superar con éxito un plan de estudios exigente.

Este Máster está dirigido tanto a **profesionales con estudios universitarios como a aquellos/as que, sin contar con un título universitario**, puedan acreditar experiencia relevante en el sector.

El sistema de admisión de **Basque Culinary Center** tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/as candidatos/as poseen el **nivel académico y competencias personales** necesarias para afrontar con éxito un plan de estudios innovador y práctico.
- Comprobar que el máster responde a las **necesidades e inquietudes formativas** de los/as candidatos/as.

Pasos para participar en el proceso de admisión

1. Inscripción

- Realiza la **inscripción online** [[pinchando aquí](#)] y abona la **tasa de inscripción de 150 €** (reembolsables en caso de no ser admitido/a).
- Completa el **Cuestionario de Presentación de Candidatura**, que nos permitirá conocer mejor tu perfil y tus intereses en el programa. Para ello, ten preparados los siguientes documentos:
 - **Curriculum Vitae** actualizado.
 - **1 foto** tamaño carnet.
 - **Copia del DNI o pasaporte**.
 - **Carta de motivación** con una breve descripción de tu idea/proyecto gastronómico.
 - **Certificado académico** de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado).

2. Evaluación del Perfil y Competencias

- **Participa en la entrevista personal online** con el Coordinador del Máster, una oportunidad para conocerte mejor, resolver dudas y plantear consultas sobre el programa.
- **Se valorarán** tanto la documentación aportada como el resultado de la entrevista.
- **Recibirás** la resolución del proceso de admisión junto con los siguientes pasos a seguir.

3. Admisión y Reserva de Plaza

- Si **eres admitido/a**, deberás abonar el **25% del precio del máster** en el plazo indicado para reservar tu plaza.

TESTIMONIOS



PERFIL DE SALIDA

Al finalizar el Máster, estarás capacitado/a para desempeñar **funciones estratégicas y operativas en empresas vinculadas al sector de alimentos y bebidas**, liderando áreas clave como operaciones, eventos, desarrollo de negocio o consultoría especializada. Algunas de las salidas profesionales incluyen:

Dirección de Food & Beverage y gestión corporativa

- Director/a Corporativo/a de F&B en grupos hoteleros o cadenas de restauración.
- Responsable de la estandarización y mejora continua de operaciones en múltiples unidades de negocio.
- Coordinador/a de desarrollo de producto y estrategia global de F&B.

Supervisión operativa y gestión de establecimientos

- Supervisor/a, Responsable o Director/a de F&B en hoteles, cruceros, aeropuertos o estadios de fútbol.
- Coordinador/a de experiencia del cliente y calidad de servicio.
- Gestor/a de unidades de negocio con foco en eficiencia operativa.

Dirección de servicios y eventos gastronómicos

- Responsable de eventos y banquetes en cadenas hoteleras o espacios singulares.
- Director/a de catering, gestionando logística, producción y servicio.

Gestión financiera, compras y rentabilidad

- Director/a de Aprovisionamiento de F&B, responsable de compras y relaciones con proveedores.
- F&B Asset Manager, gestionando activos gastronómicos para maximizar rentabilidad.

Consultoría estratégica y expansión de negocio

- Consultor/a en gestión y estrategia de F&B para hoteles, cadenas o grupos inversores.
- Director/a de Desarrollo y Expansión en la industria de servicios de alimentos.

Gestión de colectividades y operaciones multisitio

- Executive en Colectividades en hospitales, universidades o grandes empresas.
- Responsable de Zona de Restauración, supervisando múltiples locales de una misma marca.
- Coordinador/a de operaciones en redes de restauración organizada.

PRECIO

11.690 €

60 ECTS

Forma de Pago:

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- 2.885 € (25% del total) a la confirmación de admisión en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe se abonará en 3 cuotas de 2.885 € que se abonarán en los meses de enero, marzo y mayo de 2026.

El precio del Máster incluye:

- Material académico
- Acceso a la plataforma de aprendizaje online.
- Learning journey (gastos de transporte y alojamiento).
- Seminarios y masterclass con expertos/as invitados/as
- Gestión de las prácticas curriculares.
- Acceso a las más de 5.000 referencias de la Biblioteca de la Facultad.
- Emisión y envío del título/diploma.
- Acto de graduación
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: Bculinary Alumni

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/master-direccion-fb>