

Curso Superior

Gestión de Eventos

Cámara
MADRID

Escuela de
Hostelería
y Turismo

C/ Pedro Salinas 11, 28043 Madrid

escueladehosteleria@camaramadrid.es

682 187 965



PROGRAMA 24/25

¿Por qué elegir el **Curso Superior de Gestión de Eventos?**

En un sector en crecimiento y de vital importancia tanto para el turismo, la hostelería y el ocio como es el de los eventos; el **Curso Superior de Gestión de Eventos** tiene como objetivo el formar a profesionales potenciando sus habilidades especializándoles para que **puedan gestionar de forma eficaz la organización, planificación y ejecución de cualquier tipo de evento.**

El programa aporta una visión amplia de diferentes eventos: Congresos, eventos deportivos, lujo, culturales, premios, solidarios etc..

Al finalizar el curso, el alumno será capaz de **Coordinar eventos** aplicando conocimientos en finanzas, estrategia, comunicación, planificación y operativa, conociendo las últimas tendencias, teniendo en cuenta aspectos logísticos, ambientales y legales.

DIRIGIDO A:

- Profesionales que quieren desarrollar su carrera en el sector de la organización de eventos.
- Profesionales de departamentos de Comunicación, Marketing o Recursos Humanos que quieran adquirir habilidades de planificación y ejecución de eventos promocionales de marca o corporativos.
- Profesionales vinculados al Turismo y Hostelería y quieran mejorar sus competencias organizando eventos como ferias, convenciones, congresos, etc..
- Emprendedores que quieran desarrollar un negocio relacionado con la organización de eventos.

- 1. La Industria de los eventos** (Contexto, tendencias, Key Players,)
- 2. Fases de un evento** (Briefing, Diseño, Planificación, ejecución)
- 3. Dirección y Logística del evento** (Operativa, timing de montaje y desmontaje, etc)
- 4. La importancia de la Restauración en los eventos** (Herramientas gastronómicas, operativa de banquetes, menú, etc)
- 5. Dirección y Estrategias de Marketing y comunicación** (Plan de comunicación, gestión de marca, publicidad, patrocinios)
- 6. Estrategias de Gestión Comercial y de Ventas en un evento**
- 7. Customer Experience** (Atención y experiencia de cliente, protocolo y RRPP)
- 8. Gestión y Dirección de Finanzas** (Presupuestos;financiación, ROI)
- 9. HR Management, Leadershipo y Team Working Skills**
- 10. Tipos de Eventos** (Congresos, lujo, digitales,culturales, deporte, premios, editoriales, solidarios,)
- 11. Business Ethics & Legalty & Eventos** ESG (Auditoria, Compliance)
- 12. PROYECTO FIN DE CURSO**

Coordinador del Curso: Amaia Echeverría, General Manager de Asia Gardens Hotel. Mejor Hotel de España 2024 por los World Travel Awards.

Duración: 180 horas.

Fechas: Del 14 de febrero al 19 de julio de 2025

Modalidad: Presencial.

Horario: viernes (16:00 a 21:00) y sábado (9:00 a 14:00h.)

Lugar:

**Escuela de Hostelería y Turismo- Cámara de Madrid
C/ Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)
28043 Madrid.**

Precio: 4.500€

Matriculación: El alumno formalizará su matrícula una vez confirmada su admisión tras finalizar el proceso de selección

Facilidades de pago, no dudes en consultarnos