

# **CURSO ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y AFINES**

## **Convierta su negocio de comida en un éxito**

La importancia de los conceptos y herramientas necesarias para desarrollar y estructurar un establecimiento de alimentos y bebidas son fundamentales para el diseño y organización de un restaurante, así como técnicas de logística, comercialización, abastecimiento y costeo.

### **OBJETIVO:**

- Desarrollar habilidades para administrar y mejorar las operaciones en restaurantes y afines.

### **DIRIGIDO A:**

- Administradores y propietarios de restaurantes y afines que deseen optimizar la gestión en su negocio.

### **TEMARIO**

#### **1. ESTRUCTURA DE RESTAURANTES**

- La empresa gastronómica (características y clasificación)
- Aspectos Legales
- Estructura organizacional
- Mobiliario y equipos
- Importancia de la selección y capacitación del personal
- Funciones y responsabilidades del personal
- Reglamento Interno (horarios, uniforme, entre otros)

#### **2. MARKETING GASTRONÓMICO**

- Análisis del mercado y la competencia
- Precios y descuentos
- Productos y Cartas
- Importancia de la Atención al Cliente (Fidelización)

#### **3. PROCESO DE COMPRAS Y CONDICIONES DE HIGIENE**

- Proceso de compras (Selección y recepción de alimentos)
- Negociación y relación con proveedores
- Higiene en áreas de trabajo y equipos
- Enfermedades que se transmiten por medio de los alimentos
- Limpieza y desinfección: Entidades que lo supervisan

#### **4. MANEJO DE PRESUPUESTO Y PROYECCIÓN A FUTURO**

- Los costos y cómo nos ayudan a gestionar el negocio
- Elaboración e importancia del presupuesto
- Cálculo del precio de venta de un plato y bebida

- Crecimiento del Negocio. El fracaso o éxito de un restaurante, ¿de qué depende?

### **METODOLOGIA**

El curso se desarrollará de manera sensibilizadora, reflexiva, posteriormente se aplicarán Casos Situacionales de diferentes escenarios empresariales. El expositor se apoyará en dinámicas.

### **DURACIÓN**

15 Horas

### **INVERSIÓN**

S/. 120 (Incluye el IGV)