

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.

METODOLOGIA

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

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?