



FORMACIÓN ONLINE

2 créditos
50 horas lectivas



ISGEG

Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

CURSO

GESTIÓN DE LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE

**CÓMO MEJORAR LOS COSTES
Y LA RENTABILIDAD**

EN COLABORACIÓN CON:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

- 1- La formación a distancia a través de tecnologías on-line.
- 2- La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

“ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería”



Los objetivos del ISGEG :

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

CURSO
GESTIÓN DE
LA RENTABILIDAD
DEL RESTAURANTE



¿ Qué le aportará este curso?

- Convertirse en un experto en la gestión de los ratios de ingresos y gastos de un establecimiento de hostelería.
- Fórmulas de gestión y utilización de las mejores herramientas de control de costes.
- Mejorar la rentabilidad de su negocio mediante una adecuada toma de decisiones basada en criterios objetivos cuantitativos.
- Gestionar correctamente el Mix de Ventas.
- Diseñar presupuestos anuales del negocio.
- Saber como gestionar y adecuar a la producción el coste del equipo humano del restaurante.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO
GESTIÓN DE
LA RENTABILIDAD
DEL RESTAURANTE



Contenidos del Curso:

Módulo 1: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE.

- 1.1 La importancia de la gestión en restauración.
- 1.2 La creación de un sistema de gestión del restaurante.

Módulo 2: GESTIÓN LOS COSTES DEL RESTAURANTE.

- 2.1 Los costes del restaurante.
- 2.2 Gestión del consumo de alimentos y bebidas.
- 2.3 Gestión del coste de personal del restaurante.
- 2.4 Gestión y control de los costes generales del restaurante.

Módulo 3: LA GESTIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGRESOS DEL RESTAURANTE.

- 3.1 Los componentes del ingreso y su análisis.
- 3.2 Análisis del mix de ventas del restaurante.

Módulo 4: RENTABILIDAD Y GESTIÓN PRESUPUESTARIA DEL RESTAURANTE.

- 4.1 Gestión de la rentabilidad del restaurante.
- 4.2 La Gestión presupuestaria.

CURSO
GESTIÓN DE
LA RENTABILIDAD
DEL RESTAURANTE



Profesores expertos en el sector



María Josep Negro

Ha realizado numerosos proyectos para grupos hoteleros y de restauración, donde ha participado en el diseño e implementación de planes de calidad, muchos de ellos bajo la metodología ISO y SICTED.

Asimismo ha asumido como empresaria de restauración la gestión de diversas empresas de hostelería, compaginándolo con el asesoramiento de gestión y la formación a diversas compañías de hostelería.

¡En línea directa con usted...!

CURSO
GESTIÓN DE
LA RENTABILIDAD
DEL RESTAURANTE



Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG

Metodología del programa

1. Una planificación de 50 horas de trabajo.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.

CURSO
GESTIÓN DE
LA RENTABILIDAD
DEL RESTAURANTE



- ✓ **Precio del curso:** 290€
- ✓ **Periodo lectivo:** septiembre
- ✓ **Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **elTenedor**.
- ✓ **Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.
- ✓ **Titulación:**

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Este curso forma parte del siguiente programa:

C.U. Experto en Dirección de Restaurantes. Convalidando un total de dos créditos

FORMACIÓN BONIFICABLE



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

info@isgeg.org

Teléfono: 931 003 614

¡MATRICÚLATE YA...!



www.isgeg.org

EN COLABORACIÓN CON:

