

Curso Ingeniería del Menú para Negocios Gastronómicos

La gestión de restaurantes requiere de la integración de estrategias encaminadas al crecimiento y rentabilidad del negocio.

Una de las herramientas más importantes es la ingeniería del menú, la cual analiza los costos de los platillos que integran una carta, con un enfoque comercial y con principios de marketing.

De esta forma, a través del análisis de diferentes factores, los restaurantes generan una oferta culinaria acorde a su mercado y perfil de negocio, buscando también la optimización de sus recursos y potenciando el margen de utilidad que pueden generar.

Dirigido

- Personas que se desempeñan en restaurantes, alimentos y bebidas y/o alimentación masiva.
- Personas con interés en adquirir conocimientos sobre los costos de cada producto.
- Gerentes y administradores de negocios gastronómicos, restaurantes, pastelerías, cafeterías, entre otros.
- Emprendedores que buscan iniciar un negocio propio en el sector.
- Estudiantes de los ciclos finales de carreras relacionadas a la gastronomía.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Usar herramientas de análisis de ventas para definir el rendimiento de los platillos que se ofrecen en un menú de un negocio de alimentos y bebidas.
- Diseñar cartas rentables y evaluar la oferta gastronómica.
- Aplicar la ingeniería de precios.

Datos generales

- Inicio**
20 de febrero
 - Duración**
6 sesiones
 - Horario**
Lune y miércoles de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.
 - Modalidad Online**
Clases sincrónicas
 - Inversión**
Precio regular: S/933
Promoción (30% dscto.): S/695
- Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Certificación

Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu

Plan de estudios

Sesión 1 Ingeniería del menú
• Introducción a los conceptos básicos y actualizados de la materia.

Sesión 2 Food Cost y Margen de Contribución
• El proceso básico del costeo de recetas.
• Se brindará formato (Ms. Excel) para organizar la información obtenida.

Sesión 3 Planificación y Diseño de la Oferta Gastronómica
• Análisis de los principales factores para el diseño y planificación de una carta.

Sesión 4 Clasificación de Platos I
• Evaluación de la carta bajo la percepción de la ingeniería del menú.
• Análisis de la popularidad y rentabilidad de nuestra carta.

Sesión 5 Clasificación de Platos II
• Interpretación de los resultados obtenidos de la clasificación de la oferta gastronómica.
• Evaluación de las diferentes estrategias de optimización de la carta.

Sesión 6 Re – Ingeniería de la Carta
• Evaluación y toma de decisiones para la adaptación en tiempos Post Covid – 19.

Nota Importante

- La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.