

Curso

Costos para Negocios Gastronómicos

Aprende sobre el costeo de un establecimiento gastronómico y maximiza tus operaciones e ingresos.

El Programa de Extensión Universitaria de la ULCB ha diseñado este programa para brindar a los participantes una capacitación integral que les permita fijar los costos y diseñar la carta para sus establecimientos gastronómicos, de acuerdo con la demanda y las nuevas tendencias post COVID-19.

Dirigido

- Profesionales del segmento de la gastronomía y la hospitalidad.
- Empresarios que deseen mejorar sus competencias en la planificación de la lista de precios en sus negocios de restauración
- Gerentes y administradores de negocios gastronómicos, restaurantes, pastelerías, cafeterías, catering, Dark Kitchen, entre otros.
- Estudiantes de los ciclos finales de carreras relacionadas a la gastronomía. Emprendedores que buscan iniciar un negocio propio en el sector.

Logros de aprendizaje



Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- Gestionar la fijación del precio de venta dentro de las cartas ofrecidas por los establecimientos gastronómicos (aperitivos, entradas, pescados, mariscos, carnes y postres).
- Establecer el concepto gastronómico de los platos a desarrollar por el equipo de cocina. Diseñar eficientes cartas optimizando costos en esta nueva realidad.



Datos generales



Inicio
27 de febrero



Duración
8 sesiones



Horario
Martes y jueves
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio Regular S/993
Promoción (30% dscto.): S/695

(*) Promoción con cupos limitados.
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

Módulo

1

Fundamentos del Costeo Gastronómico
Definiciones y conceptos básicos.

Módulo

2

Política de Costos
¿Qué es el Food Cost?
Importancia y definición del Formato de Costeo Costeo Tradicional vs. Costeo Moderno

Módulo

3

El Proceso de Costeo
Calculando el Precio Sugerido
El Food Cost Ideal (%)
Factores que determinan el Precio Final

Módulo

4

Introducción al Costeo Gastronómico
Aplicación del Formato de Costeo
Uso de Formatos Estándar de Costeo
Cuadro de Rendimiento y Lista de Precios
Conceptos básicos de Costeo en MS. Excel

Módulo

5

Los Controles, Formatos de Control
Definición de los Controles Básicos en las operaciones sensibles de restaurantes
Casos: Principales Formatos de Control en restaurantes

Módulo

6

Reingeniería del Menú
La carta Post COVID-19: Toma de Decisiones
Adaptación de la Carta a las nuevas exigencias gastronómicas
Actualización de la Carta Gastronómica post COVID-19

Módulo

7

Costos Ocultos en gastronomía
Análisis de los costos ocultos al definir los precios o medir la rentabilidad del producto
Estrategias de Control

Módulo

8

Indicadores de gestión
Uso de los principales indicadores de gestión para planeamiento estratégico
Análisis de resultados por área

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.