

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
11 de junio



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

1

Definiciones y Conceptos Básicos.

Módulo 2 Política de Costos

2

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

Módulo 3 El Proceso de Costeo

3

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

Módulo 4 Introducción al Costeo Gastronómico

4

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

5

Definición de los controles básicos en las operaciones sensibles de restaurantes
Casos: Principales Formatos de Control en Restaurantes

Módulo 6 Reingeniería del Menú

6

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

7

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

Módulo 8 Indicadores de Gestión

8

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.