

CURSO

Dark Kitchen: Como Implementarla y Gestionarla

Pon en marcha un nuevo modelo de negocio gastronómico: Dark Kitchen.

Las Dark Kitchen o “Cocinas Ocultas” son restaurantes a puerta cerrada que no disponen de un local físico para la recepción de comensales, por ese motivo resulta en una importante reducción de costos de inversión y gran oportunidad de negocio.

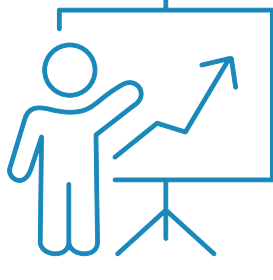
Dirigido

- + Propietarios de negocios gastronómicos con proyección a nuevas oportunidades en un mercado de constante cambio y evolución.
- + Gerentes y administradores de negocios gastronómicos.
- + Estudiantes de los ciclos finales de carreras relacionadas a la gastronomía a nivel nacional o mundial.
- + Asesores en el desarrollo comercial y gestión de proyectos gastronómicos.
- + Inversionistas con interés en enfocar sus negocios en un entorno competitivo y de gestión dentro del sector gastronómico.

Logros de Aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- + Implementar su propio negocio gastronómico a través de una Dark Kitchen.
- + Diseñar una oferta gastronómica coherente para una Dark Kitchen.
- + Analizar los procesos operativos y logísticos de una Dark Kitchen.
- + Desarrollar estrategias de comunicación, comercialización y ventas para un negocio de Delivery o Take Away.
- + Enfocar su capital en nuevas oportunidades de negocio gastronómico relacionadas a las Dark Kitchen.



Datos Generales



Inicio
28 de agosto



Duración
8 sesiones



Horario
Lunes y miércoles
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio regular: S/993
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



1
Módulo

La Naturaleza de las Dark Kitchen

- + Definición de Dark Kitchen.
- + Los productos más enviados por Delivery.

2
Módulo

La Coyuntura: Beneficios e inconvenientes de las Dark Kitchen

- + Presupuesto para crear una Dark Kitchen.
- + Calcula los gastos mensuales fijos.
- + Reduce los riesgos de inversión.

3
Módulo

El modelo Delivery y Take Away

- + La esencia de este tipo de negocios.
- + Oportunidades en negocios de Delivery y Take Away.
- + Diferencias del modelo de Delivery y Take Away como complemento a un negocio físico o única alternativa comercial.

4
Módulo

Plan de Negocios para Delivery

- + Análisis de oportunidades según el entorno, la competencia y los actores de negocio.
- + El Growth Hacking y la estrategia de Océanos Azules
- + Desarrollo del Plan de Negocios para Delivery.

5
Módulo

Estructura de Costos y Diseño de Rentabilidad

- + Los ratios económicos, ventajas competitivas y las sinergias operativas del modelo de negocio.
- + Monitoreo por medio de la cuenta de explotación, inventarios e indicadores de gestión.
- + Análisis de las vías y alternativas de reparto.

6
Módulo

Diseño de una Oferta Gastronómica Coherente

- + Desarrollo de una oferta gastronómica según nuestro target.
- + Análisis de las virtual brands y la creación de marcas alternativas.

7
Módulo

Diseño de instalaciones e implementación

- + Análisis y dominio de los circuitos operativos en una Dark Kitchen.
- + Circuitos operativos en una Dark Kitchen multimarca.

8
Módulo

Gestión de Operaciones Estratégicas

- + Procedimientos de control y seguimiento de operaciones de producción para garantizar tus objetivos y rentabilidad.
- + Los operadores y el desafío tecnológico.

9
Módulo

Comercialización y Estrategias de Ventas

- + Estrategias de Comercialización y Ventas para el negocio de Delivery y Take Away.
- + Estrategias de Promoción y Oferta en el servicio de Delivery.
- + Gestión del CRM (base de datos de clientes).

10
Módulo

Diseño de una Oferta Gastronómica Coherente

- + Plan de comunicación, comercialización y marketing para una marca.
- + Conviértete en un “héroe local” en tu segmento usando la publicidad y la reputación online.

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 inscriptos 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.