

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.

+ 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 e 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
25 de setiembre



Duración
6 sesiones



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



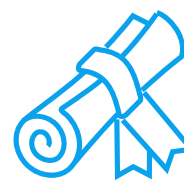
Horario
Lunes y Miércoles
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m



Modalidad Online
Clases sincrónicas

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

Ingeniería del menú

- * Introducción a los conceptos básicos y actualizados de la materia.

2

Módulo

Food Cost y Margen de Contribución

- * El proceso básico del costeo de recetas.
- * Se brindará formato (Ms.Excel) para organizar la información obtenida.

3

Módulo

Planificación y Diseño de la Oferta Gastronómica

- * Análisis de los principales factores para el diseño y planificación de una carta.

4

Módulo

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.

5

Módulo

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.

6

Módulo

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 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.