

Curso

Costos Gastronómicos



Aprende sobre el costeo de un establecimiento gastronómico y maximiza tus operaciones e ingresos. Este programa está diseñado para brindar a los participantes una capacitación integral que les permita fijar los costos y diseñar la carta para sus establecimientos gastronómicos.

+ 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.

Perfil Docente



CHEF GALO MUNAYCO MORALES

Licenciado en Administración de Hoteles y Restaurantes, con gran experiencia en la docencia gastronómica, atención al cliente, producción y gestión de alimentos y bebidas, en sus diferentes áreas. **Asesor gastronómico** experto en diversas instituciones peruanas como: **Rinconada country club, Ministerio de educación Restaurante TORNAMESSA, entre otras.**

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
28 de Octubre



Duración
8 sesiones



Inversión
Precio regular: S/1071
Promoción (30% dscto.): S/750



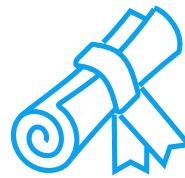
Horario
Lunes y Miércoles
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m



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 Fundamentos del Costeo Gastronómico

- * Definiciones y Conceptos Básicos.

2 Módulo Política de Costos

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

3 Módulo El Proceso de Costeo

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

4 Módulo Introducción al Costeo Gastronómico

- * Organigrama de área
- * Planeamiento estratégico
- * Planes de contingencia y emergencia

5 Módulo Los Controles, Formatos de Control

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

6 Módulo 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

7 Módulo Los Controles, Formatos de Control

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

8 Módulo Reingeniería del Menú

- * 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 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.