

Estudia el curso

Dark Kitchen: Cómo 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 a:

- 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.

Conoce al experto a cargo del curso



CHEF PAOLA ESPARCH FERNANDEZ

Especialista en servicios de alimentación colectiva y organización de operaciones gastronómicas, con amplia experiencia en dark kitchens y producción en gran escala bajo el sistema Cook and Chill. Su formación incluye una maestría en Dirección de Empresas de Alimentos y Bebidas. **Se destaca por su capacidad de liderazgo, diseño de recetas y procesos optimizados,** así como su experiencia en la implementación y gestión de cocinas de producción para modelos de negocio modernos y escalables.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso serás 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
03 de Febrero



Duración
8 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

La Naturaleza de las Dark Kitchen

2 Módulo

La Coyuntura: Beneficios e inconvenientes de las Dark Kitchen

3 Módulo

El modelo Delivery y Take Away

4 Módulo

Plan de Negocios para Delivery

5 Módulo

Estructura de Costos y Diseño de Rentabilidad

6 Módulo

Diseño de una Oferta Gastronómica Coherente

7 Módulo

Diseño de instalaciones e implementación

8 Módulo

Gestión de Operaciones Estratégicas

9 Módulo

Comercialización y Estrategias de Ventas

10 Módulo

Diseño de una Oferta Gastronómica Coherente

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.