

Estudia el 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 a:

- 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.

## Conoce al experto a cargo del curso



### CHEF GALO MUNAYCO MORALES

Chef y docente con más de **15 años de experiencia en gestión de costos y diseño de menús**. Experto en la estructuración y análisis de rentabilidad de cartas gastronómicas, formación de brigadas de cocina y mejora de procesos operativos en restaurantes y catering. **Ha liderado asesorías para negocios gastronómicos, optimizando costos y maximizando márgenes de rentabilidad.** Su enfoque práctico y conocimiento técnico lo posicionan como un referente en costos aplicados al sector gastronómico.

## Logros de aprendizaje

### Al finalizar el curso serás 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**  
29 de Enero



**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

### 2 Módulo

Política de Costos

### 3 Módulo

El Proceso de Costeo

### 4 Módulo

Introducción al Costeo  
Gastronómico

### 5 Módulo

Los Controles, Formatos  
de Control

### 6 Módulo

Reingeniería del Menú

### 7 Módulo

Los Controles, Formatos  
de Control

### 8 Módulo

Reingeniería del Menú

## 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.