



FORMACIÓN ONLINE

2 créditos
50 horas lectivas



ISGEG

Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

CURSO

CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE BENEFICIO DEL RESTAURANTE

CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA RENTABILIDAD

EN COLABORACIÓN CON:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”

Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).



CURSO
CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE
BENEFICIO DEL RESTAURANTE



¿ Qué le aportará este curso?

- Convertirse en un experto en la gestión de los ratios de ingresos y gastos de un establecimiento de hostelería.
- Fórmulas de gestión y utilización de las mejores herramientas de control de costes.
- Mejorar la rentabilidad de su negocio mediante una adecuada toma de decisiones basada en criterios objetivos cuantitativos.
- Gestionar correctamente el Mix de Ventas.
- Diseñar presupuestos anuales del negocio.
- Saber cómo gestionar y adecuar a la producción el coste del equipo humano del restaurante.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO
**CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE
BENEFICIO DEL RESTAURANTE**



Contenidos del Curso:

Módulo 1: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE.

- 1.1 La importancia de la gestión en restauración.
- 1.2 La creación de un sistema de gestión del restaurante.

Módulo 2: GESTIÓN LOS COSTES DEL RESTAURANTE.

- 2.1 Los costes del restaurante.
- 2.2 Gestión del consumo de alimentos y bebidas.
- 2.3 Gestión del coste de personal del restaurante.
- 2.4 Gestión y control de los costes generales del restaurante.

Módulo 3: LA GESTIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGRESOS DEL RESTAURANTE.

- 3.1 Los componentes del ingreso y su análisis.
- 3.2 Análisis del mix de ventas del restaurante.

Módulo 4: RENTABILIDAD Y GESTIÓN PRESUPUESTARIA DEL RESTAURANTE.

- 4.1 Gestión de la rentabilidad del restaurante.
- 4.2 La Gestión presupuestaria.

CURSO
CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE
BENEFICIO DEL RESTAURANTE



Profesores expertos en el sector



María Josep Negro

Ha realizado numerosos proyectos para grupos hoteleros y de restauración, donde ha participado en el diseño e implementación de planes de calidad, muchos de ellos bajo la metodología ISO y SICTED.

Asimismo ha asumido como empresaria de restauración la gestión de diversas empresas de hostelería, compaginándolo con el asesoramiento de gestión y la formación a diversas compañías de hostelería.

¡En línea directa con usted...!

CURSO CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE BENEFICIO DEL RESTAURANTE



Las garantías de ISGEG

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

Metodología del ISGEG

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Un **calendario personalizado** para cada alumno
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarle a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.
7. **Actividades de Evaluación Continua** (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

CURSO
**CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE
BENEFICIO DEL RESTAURANTE**



Precio del curso: 325€

Periodo lectivo: septiembre a junio.

Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a FEHR o elTenedor.

Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

Titulación:

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Este curso forma parte del siguiente Programa:

Experto en Dirección de Restaurantes.
Convalidando un total de dos créditos.

**Para más información
contactar con el siguiente
email o teléfono**

webmaster@isgeg.edu.es

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.

Todos nuestros cursos son bonificables.

¡Matricúlate...!



www.isgeg.edu.es

EN COLABORACIÓN CON:

