



FORMACIÓN ONLINE

20 créditos
500 horas lectivas

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT

Conceptualización, creación y gestión de un restaurante con valor

EN COLABORACIÓN CON:

HORECA
SOLUTIONS
Consultoría especializada
en restauración y foodservice

 **eltenedor**
a TripAdvisor company

 **HOSTELERÍA
DE ESPAÑA**



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).



PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



¿ Qué le aportará este curso?

Este programa va dirigido tanto a personas que quieren abrir un nuevo restaurante, como aquellos empresarios/propietarios que con un restaurante ya en marcha quieren reinventarlo para que sea más rentable y acorde con las tendencias actuales del sector y de consumo.

En este programa perseguimos dos objetivos:

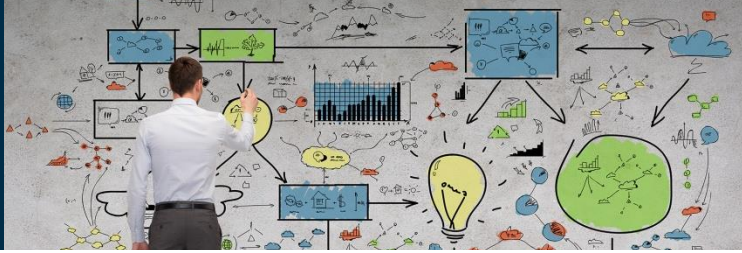
- **Establecer cómo queremos que sea nuestro futuro restaurante** ya sea porque lo queremos crear de cero o bien estamos pensando en reposicionarlo en el mercado para hacerlo más eficiente.
- **Definir un plan de trabajo** para que, con el mínimo de recursos, y los puntos fuertes que identifiques, consigas un negocio competitivo y rentable a largo plazo

PROYECTO FINAL: Los participantes llevarán a cabo a partir del inicio del módulo 2 un proyecto de creación de un nuevo restaurante o el proyecto de reingeniería de un restaurante ya en funcionamiento. Para ello se aplicará un modelo de plantilla definido y contrastado en el entorno real del mercado. Asimismo el alumno dispondrá de una tutorización continuada por parte del profesorado, que atesora una amplia experiencia en la creación y reestructuración de negocios de restauración.

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

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Contenidos del Programa:

M1: CÓMO MEJORAR EL MARGEN DE RESULTADOS. (2 créditos)

- 1.1. Introducción a la gestión cuantitativa de restaurantes.
- 1.2. La gestión de los costes del restaurante.
- 1.3. La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.
- 1.4. Rentabilidad y gestión presupuestaria del restaurante.

M2: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA. (2 créditos).

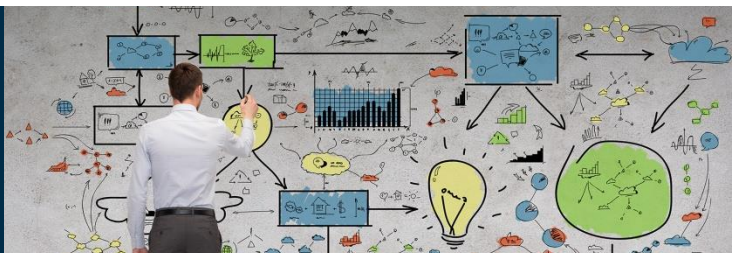
- 2.1. Sistemas de producción alimentaria en restaurantes
- 2.2. Factores que determinan la selección del sistema de producción del restaurante.
- 2.3. Ciclo de gestión de producción - Planificación, ejecución, evaluación y control.
- 2.4. Lay-out y equipos de producción.
- 2.5. RR.HH. Organización y plantillas de producción.
- 2.6. Indicadores clave de performance (KPI's).

M3: GESTIÓN DE LAS OPERACIONES Y SISTEMAS DE CALIDAD. (2 créditos).

- 3.1. Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 3.2. La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 3.3. El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 3.4. Los sistemas de gestión de la calidad aplicables a restauración.
- 3.5. La calidad experiencial en la restauración. un nuevo modelo de gestión.
- 3.6. El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Contenidos del Programa:

M4: LIDERAZGO DIRECTIVO. (1 crédito)

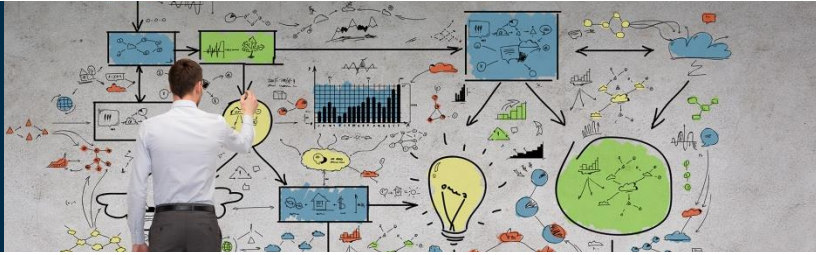
- 4.1. El liderazgo directivo. ¿Qué es? Y como aplica a un negocio de restauración
- 4.2. Fuentes de liderazgo: aspectos que generan autoridad, influencia y cohesión.
- 4.3. Las 9 habilidades del líder para crear y mantener unas buenas y sanas relaciones en el entorno profesional y laboral..
- 4.4. Bases de comunicación y PNL (programación neuro-lingüística).
- 4.5. Niveles neurológicos y modelos de comunicación.
- 4.6. El diseño de conversaciones como elemento central del líder.
- 4.7. El liderazgo de un equipo de trabajo. Construir equipos eficaces y generar talento.
- 4.8. Delegar, ofrecer feedback y motivar al equipo.
- 4.9. Evaluación del rendimiento y la gestión del cambio.
- 4.10. La gestión eficiente de conflictos y elementos de negociación.

M5: GESTIÓN DE RR.HH. Y LIDERAZGO. (2 créditos)

- 5.1. La importancia de las personas en los Restaurantes.
- 5.2. El modelo de negocio: Para qué necesitamos los equipos humanos...y para qué no.
- 5.3. La decisión de las operaciones de un restaurante ¿Realmente necesito ese personal?
- 5.4. El valor del personal: Job description y productividad.
- 5.5. El cálculo del presupuesto de personal y cómo convertirlo en algo tangible.
- 5.6. La gestión práctica del tema laboral: Las horas de contrato, las bolsas de horas, la gestión de las vacaciones. Los ratios de gestión del personal y porcentajes de costes.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Contenidos del Programa:

M6: MARKETING Y VENTAS DEL RESTAURANTE. (2 créditos)

- 6.1. Introducción al marketing de restaurantes.
- 6.2. Satisfacción y fidelización de clientes.
- 6.3. Fijación y gestión de precios.
- 6.4. El túnel de ventas del restaurante.
- 6.5. Promociones, comercialización y ventas del restaurante.

M7: GESTIÓN ECONÓMICO – FINANCIERA DEL RESTAURANTE. (2 créditos).

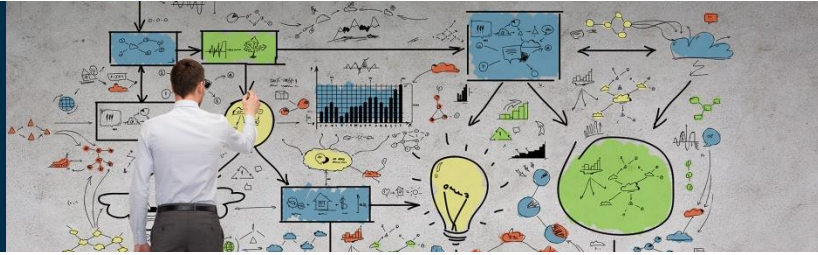
- 7.1. La gestión patrimonial del restaurante.
 - La contabilidad.
 - El balance de situación.
 - La cuenta de resultados.
 - El plan de viabilidad
- 7.2. Fiscalidad de la empresa de restauración.
 - Forma jurídica del negocio.
 - Impuesto sobre el rendimiento.
 - El impuesto sobre el valor añadido.

M8: COMPRAS Y NEGOCIACIÓN CON PROVEEDORES. (2 créditos)

- 8.1. Aprovisionamiento y gestión de almacén.
- 8.2. La gestión de la trazabilidad de los productos alimentarios.
- 8.3. Estrategias de organización de un departamento de compras.
- 8.4. Proveedores: búsqueda, selección y evaluación.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Contenidos del Programa:

M9: LA CREACIÓN DEL CONCEPTO. (1 crédito).

- 9.1 Creatividad y benchmarking.
- 9.2 De la idea al concepto.
- 9.3 La creación de la oferta.
- 9.4 Procesos clave y su diseño.
- 9.5 Naming, imagen corporativa y decoración.

M10: EL PLAN DE NEGOCIO. (1 crédito).

- 10.1. Calculo de las inversiones necesarias.
- 10.2. Previsión de ventas.
- 10.3. Cálculo de los costes.
- 10.4. Business plan y análisis de viabilidad económica.

PROYECTO FINAL. (3 créditos).

Desarrollo de nuevo restaurante o reingeniería de un restaurante en funcionamiento.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Profesores expertos en el sector



Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo

- Licenciado en Ingeniería alimentaria, y posgrado en innovación alimentaria y salud.
- Máster en Gestión Hotelera. Máster en Science en Innovación Alimentaria.
- Experiencia profesional de 17 años en restauración.
- Experto en sistemas de línea fría para la restauración y en la cocción al vacío y envase en atmósfera protectora. Funciones técnicas y de gestión en las más grandes empresas Portuguesas del sector, donde fue responsable de unidades de negocio así como responsable de compra de materias primas.



Lluís Codó

- CEO de la empresa HORECA SOLUTIONS.
- Ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español.
- Atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero.
- Colabora asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center, EUHT Sant Pol de Mar y CIB (Culinary Institute Barcelona).



Manel Morillo

- Director General de conocidas cadenas del sector.
- Ponente Habitual en congresos y eventos del canal Horeca.
- Publica habitualmente artículos especializados en blogs de prestigio.
- Experto en operaciones y gestión e innovación hostelera,
- Especializado en procesos de digitalización Horeca.
- Más de 30 años de experiencia en el sector de alto nivel.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



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.
- Como empresaria ha asumido la gestión de diversas empresas de hostelería, compaginándolo con el asesoramiento de gestión y la formación a diversas compañías de hostelería.



Antonio Pérez Bernabéu

- Licenciado en Ciencias Empresariales. Titulado Mercantil.
- En la actualidad es socio-director de la mercantil SOLGEST ASESORES, S.L., empresa dedicada al asesoramiento fiscal, contable y laboral.
- Profesor en Centros de Turismo de las áreas de creación de empresas, fiscalidad y contabilidad en el sector del turismo y restauración.
- Autor del libro "Hostelería: Diez claves para ahorrar impuestos".
- Colaborador en prensa y radio, y revistas especializadas.



Chelo Gas

- Diplomada en Desarrollo organizacional y consultoría de procesos, Institute for organizational development GR, Tel Aviv (Israel).
- Máster en Coaching y PNL
- Durante años ha trabajado para las mejores empresas vinculadas al sector del fitness y de la salud, ocupando tanto puestos técnicos como de dirección y de desarrollo de proyectos.
- Un estilo de vida saludable, cuidar el cuerpo, la mente y emociones, ayuda a crear cambios positivos en las personas y también en las empresas.
- Una empresa saludable cuenta con un buen nivel de bienestar y felicidad entre sus trabajadores y colaboradores.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Las garantías de ISGEG

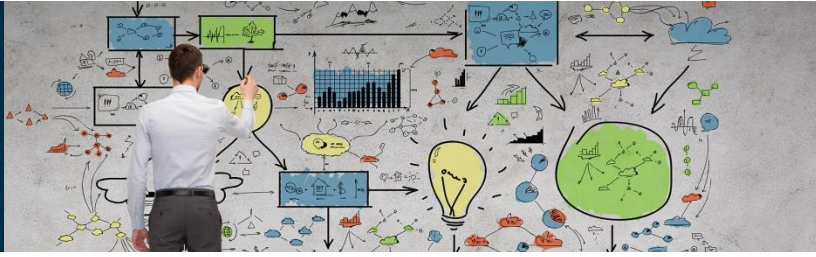
- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje 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.

PROGRAMA

RESTAURANT PROJECT



Precio del Programa:

- Pago fraccionado: 600€/mes por cuatro meses.
- Pago al contado 2.300€.

Periodo lectivo: de septiembre a junio.

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

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).

**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:

