

Rentabiliza tu negocio: gestión y optimización de costes en cocina

Presencial: 8 horas

Capítulo 1: Principios básicos en la gestión de costes en producción

Control y gestión
Gestión del tiempo e importancia

Capítulo 2 : Control del coste en la Gestión de Compras y Stock

Factores clave en el procedimiento de compras
Evaluación y control de proveedores
Política de stock e inventarios
Documentación técnica
Causas de desviación del coste

Capítulo 3 : Control de Coste en el diseño de la Oferta Gastronómica y Producción

Diseño de Oferta Gastronómica
Creación de escandallos y fichas de producción: Food cost
Gestión y control del consumo
Causas de desviación del coste

Capítulo 4 : Coste de materias Primas vs Aplicación de PVP óptimos