

Rentabiliza tu area de restauración: consigue resultados

Presencial: 12 horas

Capítulo 1: ¿Cómo conseguir aumentar la rentabilidad en los establecimientos de restauración?

Capítulo 2 : Principios básicos en la organización de establecimientos de restauración

Capítulo 3 : Gestión de Compras y Stock

Factores clave en el procedimiento de compras
Evaluación y control de proveedores
Política de stock e inventarios

Capítulo 4 : Gestión de la Oferta Gastronómica y Producción

Diseño de Oferta Gastronómica
Organización de Cocinas
Creación de escandallos y fichas de producción: Food cost

Capítulo 5 : Análisis de Ventas y Control de Costes

Principios de aplicación de Marketing
Estrategias para establecer precios óptimos de Venta
Análisis de ventas en la restauración
Ratios en la gestión de ventas
Definición de costes
Control y causas de desviación del Food Cost
Costes de Personal