

# CURSO: GESTIÓN INTELIGENTE PARA RESTAURANTES

## CONTENIDOS

- **Sesión 1: La industria de la restauración post-COVID.** En esta sesión se analizará el impacto de la COVID19 en el sector HORECA y se identificarán los puntos clave para volver recuperar el ritmo e impulso que la industria turística necesita para ser rentable.
- **Sesión 2: Cómo sacarle el máximo beneficio a tu restaurante.** Con esta sesión profundizarás en la cuenta de explotación de un negocio y en los presupuestos para conocer los resultados presentes y futuros de una empresa hostelera.

Herramientas: cuenta de explotación, ratios de gastos, presupuestos y control de tesorería.

- **Sesión 3: Cómo conseguir que el negocio vaya solo: Adiós a la jefe dependencia.** Con esta sesión aprenderás a establecer un sistema eficaz de toma de datos y control de la actividad diaria desde la organización de personas, de la productividad del equipo y de los informes estadísticos.

Herramientas: punto muerto y otros ratios de gestión, informes, mapa de turnos y planes de acción.

- **Sesión 4: Cómo ahorrar en tu cesta de la compra.** Con esta sesión aprenderás a identificar aquellas herramientas que te ayudarán a establecer un sistema eficaz de análisis de datos para obtener los resultados deseados desde el aprovisionamiento.

Herramientas: inventarios, control de stocks, clasificación de mercancías, proveedores, trazabilidad, etc.

- **Sesión 5: Cómo ponerle fin a los coladores de tu negocio.** Con esta sesión aprenderás a analizar los parámetros que hay que tener en cuenta a la hora de evaluar y controlar los resultados desde la cocina.

Herramientas: escandallos, fichas técnicas, ingeniería de menús y price engineering.

- **Sesión 6: Cómo vender más gastando menos.** Con esta sesión aprenderás a dirigir, gestionar y controlar operativa integral del servicio de sala y de atención al cliente desde un punto de vista económico.

Herramientas: control de ocupación, Yield Management, arqueo de caja, etc.

## METODOLOGÍA

El curso se realizará a través de 6 sesiones de videoconferencia en directo, realizadas a través de Adobe Connect y usando el Campus virtual de la Fundación de Hostelería en un formato práctico, participativo y aplicado, de 2 horas de duración, impartidas por un especialista experto en la materia.

## PROFESORADO



ÓSCAR CARRIÓN

Director de Gastrouni

Con una experiencia de más de 35 años en el sector HORECA, es speaker internacional en congresos, eventos y docente universitario en gestión de empresas de hostelería, así como de protocolo y gestión turística. Su visión realista y siempre positiva del sector lo sitúa como uno de los mayores especialistas de España en gastronomía y restauración.



ARÍSTIDES SANJUAN

Consultor de Restaurantes en APS Hostelería

Ingeniero agrícola de formación y sumiller profesional de profesión, posee un Máster en Dirección y Gestión de Restaurantes y lleva cerca de 20 años trabajando y desarrollando proyectos gastronómicos en diferentes áreas del sector HORECA. Actualmente, combina su trabajo como consultor con el de profesor y tutor de los programas formativos de Gastrouni.

## BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 205€

Bonificable: 160€