

**CURSO:
LA GESTIÓN CUANTITATIVA DEL
RESTAURANTE.
CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA
RENTABILIDAD**

Del 23 de mayo al 30 de Junio 2011



**CURSO:
LA GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE.
CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA RENTABILIDAD**

Del 23 de mayo al 30 de Junio 2011

50 horas lectivas

¿ Qué le aportará este curso?

- Convertirse en un experto en la gestión de establecimientos de hostelería.
- Aprender a utilizar las mejores herramientas de control de costes.
- Mejorar la rentabilidad de su negocio.
- Gestionar correctamente el Mix de Ventas.
y mucho mas.....

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

**CURSO:
LA GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE.
CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA RENTABILIDAD**

Del 23 de mayo al 30 de Junio 2011

50 horas lectivas

Contenidos del Curso:

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN CUANTITATIVA DE RESTAURANTES.

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

MODULO 2. LA GESTIÓN DE 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.

MODULO 4. RENTABILIDAD Y GESTIÓN PRESUPUESTARÍA DEL RESTAURANTE.

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

VER MÁS

CURSO: LA GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE. CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA RENTABILIDAD

Del 23 de mayo al 30 de Junio 2011

Los mejores profesores del sector...



Profesor :
Josep Mª
Vallsmadella

- Consultor en hostelería desde hace mas de 15 años, especializado en Marketing y Gestión de Restaurantes.
- Ha sido director de Marketing del Grupo Ibersol con mas de 350 restaurantes (KFC, Pizza Hut, Burguer King, Pans & Co).
- Ha sido subdirector general de El Moli Vell, empresa lider en España en el sector de cafeterías y panaderías.
- Actualmente es Profesor de Marketing y Gestion de restaurantes en la EUHT- Sant Pol , y ha sido durante 4 años profesor de gestión de hostelería en la UAB (Universidad Autónoma de Barcelona).
- Ha escrito el libro “ Marketing y estrategias para restaurantes” (Pearson editorial- 2002) y mas de 50 artículos de gestión.



Profesor :
Luis Codó

- Vinculado al mundo de la formación y gestión de empresas de hostelería desde el año 1994, en el que asumió en la Federación de Hostelería de Lleida el área de formación empresarial.
- Ha dirigido proyectos de consultoría a nivel internacional en la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo los enfoques ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español
- Es profesor en la UOC, EADA, y en la EUHT-Sant Pol
- Actualmente es socio director de la consultora Horeca Solutions España
- Como autor escribe artículos en las revistas más importantes del sector de la restauración.

...en línea directa con usted !!!

**CURSO:
LA GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE.
CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA RENTABILIDAD**

Del 23 de mayo al 30 de Junio 2011

Metodología de Formación...

A través de las herramientas online más modernas los alumnos podrán cursar cómodamente y de forma efectiva el curso gracias a :

1. Una planificación de 50h de trabajo repartidas en 5 semanas.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail y teléfono (Skype).
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.

...Intuitiva y accesible

**CURSO:
LA GESTIÓN CUANTITATIVA DEL RESTAURANTE.
CÓMO MEJORAR LOS COSTES Y LA RENTABILIDAD**

Del 23 de mayo al 30 de Junio 2011

- El precio del Curso es de 390€ por alumno.
- Descuento Especial del 10% para empresarios ó trabajadores de empresas asociadas a FEHR.
- Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.
- Titulación: Diploma del INSTITUTO SUPERIOR DE GESTIÓN Y GASTRONOMÍA

Curso Homologado por FEHR

[Matricúlate](#)

Para más información contactar con:
Federica Moratti

fmoratti@horecasolutions.es

FORMACIÓN ON LINE



ISGEG

Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía



www.isgeg.org