
LA SUISSE
ESCUELA DE HOSPITALIDAD
PROGRAMA EJECUTIVO GERENCIAMIENTO
ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

Objetivos:

Conocer las situaciones que se enfrentarán en la apertura de un negocio gastronómico. Prever y planificar la mayor cantidad de etapas de la puesta en marcha.

Dirigido a:

Quienes deseen conocer las diferentes etapas para la apertura de un local gastronómico y minimizar riesgos. Propietarios, inversionistas, administradores, gerentes, encargados, etc.

Metodología:

El curso se desarrollará en base a presentaciones teórico-prácticas de casos reales.

Se realizarán ejercicios sobre los temas tratados, posibilitando la interacción de los participantes y el intercambio de ideas.

Los temas se abordarán desde las distintas perspectivas que se plantean en un start up.

Contenidos:

Lineamientos básicos de un emprendimiento gastronómico. Estadísticas, factores de éxito. Situación global y regional de la gastronomía. Análisis de las necesidades y nichos de mercados. Investigación por áreas de influencias. Búsqueda y selección de locales por zona. Menú y la importancia en el proyecto. Definición del proyecto. Start up. Manejos presupuestarios. Anteproyecto. Análisis de inversiones. Proyecto de inversión. Estudio de factibilidad. Plan de negocio (business Plan). Retorno de inversión. Flujo de caja (cash Flow).

Elección de los formatos legales: Sociedades, Permisos y habilitaciones. Seguros. Tipos y coberturas. Estudios de mercado. Análisis ambiental. Selección de público objetivo.

Análisis de local. Diseño de locales. Lay-out de obra. Certificaciones de obra. Rubros en una obra.

El equipamiento: cuestiones a tener en cuenta a la hora de comprar. Selección de fríos.

Registradoras e impresoras fiscales. Equipamientos de cocinas, Barras, Salones,

Equipamientos de climatización. Equipamientos en las obras. Previsiones en la áreas de

Mantenimiento precauciones y previsiones. Control en los sistemas de limpieza y mantenimiento. Optimización de los sistemas de control de los servicios públicos (agua, Luz, Gas, etc).

Administración. Sistemas de administración y control de stocks. Control de inventarios y optimización de controles de mercaderías. Mejoras en las gestiones de compras. Stock de inicio. Selección de personal. Planificación de estrategia de comunicaciones.

Inicio:

Este Programa Ejecutivo en breve estará nuevamente disponible, por lo que te pedimos que nos dejes tu datos de contacto en nuestros formularios y te estaremos informando vía mail acerca del próximo inicio.

Si te sumás al ME GUSTA de nuestra FAN Page en Facebook, podrás enterarte de todas nuestras actividades, cursos, talleres, etc., y acceder al 15% de descuento para todos nuestros PROGRAMAS EJECUTIVOS.

<http://www.facebook.com/lasuissecepec.edu>