

Jornada de Capacitación Quiero abrir un restaurante

Destinatarios:

- Todos aquellos interesados en abrir su propio establecimiento gastronómico cualquiera sea tu tamaño o identidad.
- Toda persona que está encarando un proceso de apertura de restaurante, bar, cafetería o similar.
- Quienes desean abrir un restaurante y no saben por dónde empezar.

Objetivos:

- Identificar los ejes principales que deben abordarse para elaborar el proyecto general que permita desarrollar el Restaurante.
- Comprender la importancia de la definición de la identidad y el concepto comercial.
- Analizar los aspectos edilicios, técnicos y operativos que deben tenerse en cuenta.
- Conocer las herramientas fundamentales para el desarrollo del emprendimiento, desde su conceptualización hasta su equipamiento.
- Reconocer las acciones a realizar y las decisiones a tomar, durante todo el proceso de obra, equipamiento y puesta en marcha.
- Identificar las cuestiones a considerar para la supervisión del emprendimiento luego de la puesta en marcha para obtener los mejores resultados.

Contenidos:

- 1) El pre proyecto.**
 - Análisis de la realidad y el contexto.
 - Diagnóstico de las necesidades de la zona.
 - Desarrollo de los lineamientos generales del proyecto
- 2) Proyecto de negocio**
 - Características del negocio a desarrollar.
 - Objetivos
 - Identidad
 - Concepto Comercial
 - Arquitectura y ambientación
 - Propuesta Gastronómica
 - Tipo de servicio
- 3) Planeamiento del local de alimentos y bebidas.**
 - Necesidades para la implementación.
 - Obra
 - Equipamiento
 - Mobiliario
 - Pliegos y presupuestos
- 4) Evaluación de la Inversión:**

- Análisis de los presupuestos.
- Costeo total de la inversión.
- Proyección económica financiera.

5) Desarrollo del área administrativa:

- Organigrama general de la empresa
- Circuitos operativos internos y de control.
- El departamento de compras y logística.
- Sistema de software.
- Desarrollo de la logística de aprovisionamiento.

6) Propuesta Gastronómica:

- Tipo de oferta gastronómica, características distintivas y el tipo de productos a ofrecer.
- Articulación de los diferentes platos, acompañamientos, bebidas y postres de acuerdo con la definición del proyecto.
- Posibilidades de desarrollo, elaboración y procesos de producción.
- Desarrollo de recetas.
- Necesidades de materia prima.
- Costeo de los platos.

7) Recursos Humanos:

- Descripción de puestos de trabajo.
- Definición del perfil para cada puesto.
- Búsqueda y Selección del personal.
- La capacitación de inducción.
- La capacitación profesional para el puesto a desempeñar.
- Los manuales de procedimiento.
- El Reglamento.

8) Puesta en marcha.

- Seguimiento permanente e integral del negocio para no cometer errores.
- Necesidad de auditorías periódicas de gestión administrativa, calidad de productos y servicios.
- Seguimiento de la evolución de las compras, del producto y las ventas.
- Relevamiento de costos ocultos de operación
- Revisión y optimización de los procesos operativos y del servicio.
- Revisión de la estructura general de los costos de operación.
- Medición del rendimiento.
- Diseño y aplicación de encuestas de satisfacción de clientes internos y externos.

Docentes a cargo del curso:

Jorge Ramallo
Ricardo Evangelista

Metodología:

Este curso de 4 horas de duración se compone de 4 módulos interrelacionados de 1hs cada uno. En el transcurso de los mismos se integrarán diferentes estrategias para favorecer la reflexión, la incorporación de nuevos conocimientos, y la aplicación de los mismos a cada proyecto particular. Se ofrecerá de manera opcional y con un costo adicional la supervisión del proyecto de apertura del restaurante de quien lo solicite, realizándole las observaciones y sugerencias necesarias.

FOODSERVICE CONSULTING GROUP

www.foodservicegroup.com.ar

info@foodservicegroup.com.ar - capacitacion@foodservicegroup.com.ar

156-490-2237

Como complemento de este curso se ofrecerá un espacio para que diferentes proveedores presenten sus productos.

Inscripción:

Para pre inscribirse debe solicitar por mail a capacitacion@foodservicegroup.com.ar la ficha de inscripción y los datos de la cuenta para hacer el pago. Con la confirmación del mismo queda efectiva la inscripción y asegurada la vacante.

Información general:

Inicio: 7 de noviembre

Horario: Miércoles de 16 a 20 hs

Lugar a designar en la Ciudad de Buenos Aires.

Arancel: \$ 1.200.- por persona

Antes del 15-10 : \$ 1000.-

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

Comunicarse con capacitacion@foodservicegroup.com.ar, o con la Lic. Jorge Ramallo al teléfono 11 15-6490-2237

FOODSERVICE CONSULTING GROUP

www.foodservicegroup.com.ar

info@foodservicegroup.com.ar - capacitacion@foodservicegroup.com.ar

156-490-2237