

Seminario

Administración de la Empresa Gastronómica

Destinatarios:

Empresarios, propietarios, gerentes y encargados de restaurantes, bares, hoteles y todo tipo de establecimientos con servicios gastronómicos.

Objetivos:

- Identificar los conceptos básicos de administración que deben aplicarse para una gestión adecuada de la empresa gastronómica.
- Comprender la importancia de la organización, la planificación y el control en todas las áreas de la empresa para una administración eficaz.
- Analizar cada paso en el proceso de producción identificando los cuidados y controles necesarios para mejorar la rentabilidad del negocio.
- Desarrollar un modelo de organización de la propia empresa gastronómica.

Contenidos:

- Conceptos básicos de administración aplicados a la empresa gastronómica.
- Planificación de las diferentes áreas.
- Desarrollo de procedimientos para la gestión administrativa.
- Circuitos de Control en la empresa gastronómica.
- Las compras. Planificación, organización y control.
- Almacenamiento y control de stock.
- Organización de la cocina.
- Control de la producción.
- Planificación y control de las ventas.
- Organización integral de la empresa gastronómica.

Metodología:

Durante este curso se analizará el proceso de producción que se desarrolla en toda empresa gastronómica desde la planificación hasta la venta, identificando los puntos que requieren mayor control y analizando los procedimientos correspondientes para mejorar la gestión administrativa de la empresa.

MODALIDAD:

El curso de 9 horas de duración se compone de 3 encuentros de 3 hs 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 la actividad cotidiana de cada establecimiento.

- Exposición teórica con apoyo audiovisual.
- Análisis de casos.
- Aplicación

INFORMACIÓN GENERAL:**FECHA Y HORARIO:**

Se realizará los días lunes de 18 a 21 hs, del 16 al 30 de mayo

LUGAR:

Sanchez de Bustamante 1220, Ciudad de Buenos Aires

ARANCELES:

\$ 450 + IVA por participante.

Bonificación por más de un participante por establecimiento.

Presentación del Expositor:**Jorge Ramallo**

Director de Foodservice Consulting Group. Se dedica al asesoramiento, capacitación y consultoría de diversas empresas Gastronómicas, Hoteleras, Comedores y Countries en el país desde 1980. Fue Director de Emprendimientos Gastronómicos y Socio-Gerente de Empresas Gastronómicas propias en Buenos Aires. Conferencista Internacional sobre temas del sector. Fue Profesor de Establecimientos Educativos de Nivel Terciario y Universitario de Gastronomía, Hotelería y Turismo.

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

Comunicarse con capacitacion@foodservicegroup.com.ar, o con la Lic. Andrea Vitola al teléfono 54 11 153- 653-0948.

FOODSERVICE CONSULTING GROUP

www.foodservicegroup.com.ar

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

156-490-2237 - 153-653-0948