

Programa del Curso

Claves para abrir un restaurante

Destinatarios:

- Todas aquellas personas interesadas 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
Lic. Andrea Vitola

Metodología:

Este curso de 16 horas de duración se compone de 8 módulos interrelacionados de 2 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 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 - 153-653-0948

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: 10 de agosto

Horario: lunes y miércoles de 17 a 21 hs

Lugar: Sánchez de Bustamante 1220. Buenos Aires. Instituto Torrealta

Arancel: \$ 590 + IVA por persona

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

Comunicarse con capacitacion@foodservicegroup.com.ar, o con la Lic. Andrea Vitola al teléfono 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