



**JORNADAS NACIONALES DE CAPACITACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y FIJACIÓN DE PRECIOS**

**CIUDAD DE BUENOS AIRES  
2, 3 Y 4 DE AGOSTO DE 2011**

El propósito de estas jornadas puede resumirse en la aspiración de ofrecer a todos los participantes las herramientas para administrar adecuadamente su establecimiento gastronómico o el área de alimentos y bebidas de su hotel, teniendo en cuenta todos los aspectos fundamentales de la administración, controlando sus costos y realizando una correcta fijación de precios.

Es por ello que está destinado principalmente a empresarios, propietarios, gerentes, responsables de área y encargados de restaurantes, bares, hoteles y todo tipo de establecimientos con servicios gastronómicos de nuestro país y los países vecinos, con el afán de ayudar a resolver una problemática fundamental de la empresa.

**P R O G R A M A**

**Primer día: Martes 2 de agosto**

9:30 hs: Recepción- Acreditación

<b>9:45 hs:</b> <i>Cuestiones Generales de Administración</i>	<b>14:15 hs:</b> <i>La rentabilidad detrás del ticket</i>
<b>11:00 hs:</b> <i>Coffee break</i>	<b>16:00 hs:</b> <i>Coffee break</i>
<b>11:30 hs:</b> <i>Aplicaciones de la administración a la actividad gastronómica</i>	<b>16:30 hs:</b> <i>La necesidad de conocer y controlar todos los costos de la empresa</i>
<b>12:45 hs:</b> <i>Almuerzo buffet</i>	<b>18:15 hs:</b> <i>Cierre de la primera jornada</i>

**Segundo día: Miércoles 3 de agosto**

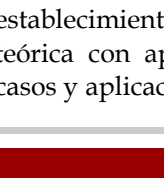
9:30 hs: Recepción- Acreditación

<b>9:45 hs:</b> <i>Administración de la producción a través del menú</i>	<b>14:15 hs:</b> <i>Todo lo que debe tener en cuenta a la hora de confeccionar las recetas.</i>
<b>11:00 hs:</b> <i>Coffee break</i>	<b>16:00 hs:</b> <i>Coffee break</i>
<b>11:30 hs:</b> <i>Planificación y control de la producción</i>	<b>16:30 hs:</b> <i>Analizar los costos para mejorar la rentabilidad</i>
<b>12:45 hs:</b> <i>Almuerzo buffet</i>	<b>18:15 hs:</b> <i>Cierre de la segunda jornada</i>

**Tercer día: Jueves 4 de agosto**

9:30 hs: Recepción- Acreditación

<b>9:45 hs:</b> <i>Administración del área de compras</i>	<b>14:15 hs:</b> <i>Cómo realizar una correcta fijación de precios</i>
<b>11:00 hs:</b> <i>Coffee break</i>	<b>16:00 hs:</b> <i>Coffee break</i>
<b>11:30 hs:</b> <i>Recepción, almacenamiento y control.</i>	<b>16:30 hs:</b> <i>Claves para mejorar la rentabilidad</i>
<b>12:45 hs:</b> <i>Almuerzo buffet</i>	<b>18:15 hs:</b> <i>Cierre de la Tercera jornada</i>



Se realizará los días 2, 3 y 4 de agosto, de 9:30 a 18:30 hs, en el Hotel Ker Recoleta, Salón Marfil, ubicado en Marcelo T. de Alvear 1368, en la Ciudad de Buenos Aires.

**Consultas e inscripción:**  
[capacitacion@foodservicegroup.com.ar](mailto:capacitacion@foodservicegroup.com.ar) ó 113 653 0948

Las jornadas de 20 horas de duración permiten trabajar de manera intensiva los contenidos integrando diferentes estrategias para favorecer la reflexión, la incorporación de nuevos conocimientos, y la aplicación de los mismos a la actividad cotidiana de cada establecimiento por medio de exposición teórica con apoyo audiovisual, análisis de casos y aplicación práctica.



**ARANCELES, PROMOCIONES Y DESCUENTOS**

**Arancel: \$ 1500 + IVA por participante**

Incluye materiales, certificado, coffees breaks y almuerzos con bebidas.

**Alojamiento (opcional): \$720 + IVA**

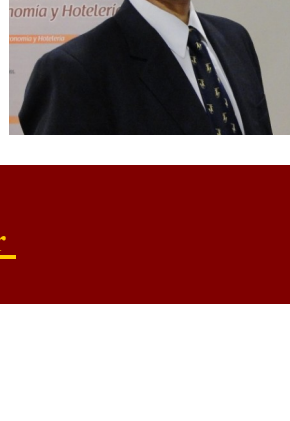
3 días, 2 noches, en base doble

**PROMOCIONES**

<b>Inscribiéndose durante Junio:</b> Pack x 2 2 personas de la misma empresa con alojamiento: 10% de descuento sobre el arancel 50 % de descuento sobre el alojamiento <b>Abonan: \$ 3060 + IVA</b>	<b>Inscribiéndose durante Julio:</b> 1 participante: <b>\$1425 + IVA</b> 2 participantes de la misma empresa: <b>\$1350 +IVA c/u</b> <a href="#">Solicite su ficha de inscripción</a>
<b>Inscripción anticipada:</b> 1 participante: <b>\$1350 + IVA</b> 2 participantes de la misma empresa: <b>\$1275 +IVA c/u</b>	

La exposición durante las Jornadas de Capacitación estará a cargo de 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. Se especializa en costos gastronómicos, administración de empresas y fijación de precios, dictando cursos sobre éstas problemáticas en diferentes establecimientos de la Ciudad de Buenos Aires y del interior del país.



**FOODSERVICE CONSULTING GROUP**  
[www.foodservicegroup.com.ar](http://www.foodservicegroup.com.ar)  
11 153 653 0948—11 156 490 2237

**VACANTES LIMITADAS**