



FORMACIÓN ONLINE

2créditos
50 horas lectivas



ISGEG

Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

CURSO

GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

CÓMO DISEÑAR UNA OFERTA VENDEDORA

En colaboración y con el apoyo de:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

1. La formación mixta, presencial y online.
2. La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

“ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería”



Los objetivos del ISGEG

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Mejorar la competitividad de las empresas de restauración
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

CURSO

Gestión y planificación de la oferta gastronómica



Este curso tiene como objetivo mejorar las fórmulas utilizadas en la composición de la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración. Asimismo muestra las herramientas para el diseño de la carta, menú... etc, y de que forma aplicar los métodos de análisis de ventas para equilibrar el precio/rentabilidad en relación a la demanda.

¿Qué le aportará este curso?

- Conocer y optimizar los costes, especialmente los destinados al coste de materias primas.
- Definir las fórmulas para la composición de la oferta del establecimiento de restauración.
- Diseñar la carta del establecimiento como eje principal de venta y los métodos de cálculo del precio de venta.
- Aplicar los métodos de análisis de ventas para equilibrar el precio/ rentabilidad vs demanda.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO

Gestión y planificación de la oferta gastronómica



Horas lectivas: 50h. 2 créditos

Precio: 325€

Convocatoria mensual de enero a diciembre.

Contenidos del Curso:

M1: Criterios sobre la oferta y organización de la cocina.

- 1.1. Introducción a la Planificación de la oferta en establecimientos de restauración.
- 1.2. Idea y concepto de negocio.
- 1.3. Análisis externo.
- 1.4. Definición de las estrategias.
- 1.5. Organización de la cocina según el concepto de negocio.
- 1.6. Los productos de 5a Gama.

M2: Elementos de venta y coste en el restaurante.

- 2.1. La carta como elemento de venta.
- 2.2. Neuromarketing aplicado a la restauración.
- 2.3. Tipología de costes en restauración.
- 2.4. Los escandallos y mermas.

M3: Métodos y técnicas de fijación de precios.

- 3.1. Fijación de precios basada en los costes.
- 3.2. Fijación de precios en función de la demanda.
- 3.3. Fijación de precios basada en la competencia.
- 3.4. Fijación de precios basado en el valor percibido.

CURSO

Gestión y planificación de la oferta gastronómica



M4: Métodos y técnicas para la gestión de costes.

- 4.1. Control de adquisición de las materias primas y test de rendimiento de productos.
- 4.2. Metodología ABC aplicada a los inventarios.
- 4.3. Outsourcing y e-commerce.
- 4.4. Identificación de los costes ocultos.

M5: Herramientas de análisis de cartas y menús.

- 5.1. Menú Engineering.
- 5.2. Principios de Omnes.

CURSO

Gestión y planificación
de la oferta gastronómica



Profesores expertos en el sector



Lluís Codó Pla

- CEO de la empresa de asesoramiento HORECA SOLUTIONS y del ISGEG.
- En los últimos veinte años ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español.
- Atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero. Es uno de los mejores expertos internacionales en lo que a gestión de las operaciones, y la mejora de la experiencia del consumidor se refiere.
- Colaborando asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center o EUHT Sant Pol de Mar.

¡En línea directa con usted...!



Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.

Metodología del ISGEG:

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarle a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.



- ✓ Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a la **FEHR** o **eITenedor**.
- ✓ Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

Titulación:

- ✓ Los **Programas Expertos** están acreditados y reconocidos por la FEHR Federación Española de Hostelería (acredita el nivel y la calidad docente) y EITenedor.
- ✓ Los **Cursos de especialización por áreas de gestión** y las **Píldoras de Gestión** disponen de reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Para más información
contactar con el siguiente
email o teléfono:

info@isgeg.org

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es

¡Matricúlate...!



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE. Todos nuestros cursos son bonificables.



www.isgeg.edu.es

En colaboración y con el apoyo de:

