



FORMACIÓN ONLINE

15 créditos
375 horas lectivas



PROGRAMA

EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTE

ASUMIR CON ÉXITO LA DIRECCIÓN DE UN RESTAURANTE

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.

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



¿ Qué le aportará este programa?

- Poder organizar de forma eficaz la gran cantidad de variables de gestión que requiere un restaurante: cuantitativas, operacionales, marketing, compras, planificación de la oferta, etc.
- Toda una serie de herramientas de gestión aplicables a cada área del negocio.
- Una visión estratégica del negocio para poder desarrollarlo y mejorarlo.
- Nuevas habilidades de gestión para dirigir un restaurante y/o un área de restauración.
- Un rigor para realizar un mejor análisis de gestión y poder tomar decisiones más eficaces y eficientes en el restaurante.
- Un sistema integral de planificación y organización del negocio de restauración.
- Un plan de acción a implementar en el negocio.

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

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



Contenidos del Programa:

M1: COMO MEJORAR EL MARGEN DE RESULTADOS. (2 créditos)

- 1.1: Introducción a la gestión cuantitativa de restaurantes.
- 1.2: La gestión de los costes del restaurante.
- 1.3: La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.
- 1.4: Rentabilidad y gestión presupuestaria del restaurante.

M2: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA. (2 créditos).

- 2.1: Sistemas de producción alimentaria en restaurantes
- 2.2: Factores que determinan la selección del sistema de producción del restaurante.
- 2.3: Ciclo de gestión de producción - Planificación, ejecución, evaluación y control.
- 2.4: Lay-out y equipos de producción.
- 2.5: RR.HH. Organización y plantillas de producción.
- 2.6: Indicadores clave de performance (KPI's).

M3: GESTIÓN DE LAS OPERACIONES Y SISTEMAS DE CALIDAD. (2 créditos).

- 3.1: Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 3.2: La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 3.3: El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 3.4: Los sistemas de gestión de la calidad aplicables a restauración.
- 3.5: La calidad experiencial en la restauración. un nuevo modelo de gestión.
- 3.6: El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



Contenidos del Programa:

M4: SOCIAL MEDIA RESTAURANTING. (1 crédito)

- 4.1: Introducción a la informática y las nuevas tecnologías.
- 4.2: El modelo tecnológico, un nuevo reto para los restaurantes.
- 4.3: E-commerce para restaurantes.
- 4.4: Tipos de redes sociales y oportunidades.
- 4.5: Reputación online, el poder de la recomendaciones.

M5: GESTIÓN DE RR.HH. Y LIDERAZGO. (2 créditos)

- 5.1: La importancia de las personas en los Restaurantes.
- 5.2: El modelo de negocio: Para qué necesitamos los equipos humanos...y para qué no.
- 5.3: La decisión de las operaciones de un restaurante ¿Realmente necesito ese personal?
- 5.4: El valor del personal: Job description y productividad.
- 5.5: El cálculo del presupuesto de personal y cómo convertirlo en algo tangible
- 5.6: La gestión práctica del tema laboral: Las horas de contrato, las bolsas de horas, la gestión de las vacaciones. Los ratios de gestión del personal y porcentajes de costes.
- 5.7 La resolución de conflictos y la cultura de empresa.
- 5.8: El liderazgo y el papel del gerente/propietario.

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



Contenidos del Programa:

M6: MARKETING Y VENTAS DEL RESTAURANTE. (2 créditos)

- 6.1: Introducción al marketing de restaurantes.
- 6.2: Satisfacción y fidelización de clientes.
- 6.3: Fijación y gestión de precios.
- 6.4: El túnel de ventas del restaurante.
- 6.5: Promociones, comercialización y ventas del restaurante.

M7: GESTIÓN ECONÓMICO – FINANCIERA DEL RESTAURANTE. (2 créditos).

- 7.1: La gestión patrimonial del restaurante.
 - La contabilidad.
 - El balance de situación.
 - La cuenta de resultados.
 - El plan de viabilidad
- 7.2: Fiscalidad de la empresa de restauración.
 - Forma jurídica del negocio.
 - Impuesto sobre el rendimiento.
 - El impuesto sobre el valor añadido.

M8: COMPRAS Y NEGOCIACIÓN CON PROVEEDORES. (2 créditos)

- 8.1: Aprovisionamiento y gestión de almacén.
- 8.2: La gestión de la trazabilidad de los productos alimentarios.
- 8.3: Estrategias de organización de un departamento de compras.
- 8.4: Proveedores: búsqueda, selección y evaluación.

PROGRAMA

**EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE**



Profesores expertos en el sector



Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo

- Licenciado en Ingeniería alimentaria, y posgrado en innovación alimentaria y salud.
- Máster en Gestión Hotelera. Máster en Science en Innovación Alimentaria.
- Experiencia profesional de 17 años en restauración.
- Experto en sistemas de línea fría para la restauración y en la cocción al vacío y envase en atmosfera protectora. Funciones técnicas y de gestión en las más grandes empresas Portuguesas del sector, donde fue responsable de unidades de negocio así como responsable de compra de materias primas.



Lluís Codó

- CEO de la empresa HORECA SOLUTIONS.
- 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.
- Colabora asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center o EUHT Sant Pol de Mar.



Manel Morillo

- Director General de conocidas cadenas del sector.
- Ponente Habitual en congresos y eventos del canal Horeca.
- Publica habitualmente artículos especializados en blogs de prestigio.
- Experto en operaciones y gestión e innovación hostelera,
- Especializado en procesos de digitalización Horeca.
- Más de 30 años de experiencia en el sector de alto nivel.

¡En línea directa con usted...!

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



Profesores expertos en el sector



María Josep Negro

- Ha realizado numerosos proyectos para grupos hoteleros y de restauración, donde ha participado en el diseño e implementación de planes de calidad, muchos de ellos bajo la metodología ISO y SICTED.
- Como empresaria ha asumido la gestión de diversas empresas de hostelería, compaginándolo con el asesoramiento de gestión y la formación a diversas compañías de hostelería.



Antonio Pérez Bernabéu

- Licenciado en Ciencias Empresariales. Titulado Mercantil.
- En la actualidad es socio-director de la mercantil SOLGEST ASESORES, S.L., empresa dedicada al asesoramiento fiscal, contable y laboral.
- Profesor en Centros de Turismo de las áreas de creación de empresas, fiscalidad y contabilidad en el sector del turismo y restauración.
- Autor del libro "Hostelería: Diez claves para ahorrar impuestos".
- Colaborador en prensa y radio, y revistas especializadas.



Diego Coquillat

- En los últimos 15 años ha trabajado y colaborado con empresas relacionadas con internet, el marketing, el turismo, los restaurantes y la gastronomía.
- Es el creador de 10Restaurantes.es, También del concepto SMR (Social Media Restauranting), basado en como entender las redes sociales a través de los restaurantes.
- Imparte conferencias y cursos de formación por todo el mundo, ha publicado numerosos artículos relacionados con la hostelería, el marketing y las redes sociales.

¡En línea directa con usted...!

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



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 programa

1. Una planificación de 375 horas de trabajo.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.
6. Tutorías presenciales optativas personalizadas. Para casos particulares que necesiten de una ayuda para su negocio.

PROGRAMA
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



Precio del curso:

- ✓ Pago fraccionado: 450€/mes por cuatro meses.
- ✓ Pago al contado 1.600€.

Periodo lectivo: de septiembre a junio

Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **eITenedor**.

Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

Tutorías presenciales optativas personalizadas:

- ✓ Precio por sesión de 4h: 350€

Titulación:

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 CON:

