



FORMACIÓN ONLINE

15 créditos
375 horas lectivas

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

PROGRAMA

CÓMO CREAR UN RESTAURANTE CON ÉXITO

**NUEVOS EMPRENDEDORES Y REINGENIERÍA
DE RESTAURANTES EN FUNCIONAMIENTO**



EN COLABORACIÓN CON:

HORECA
SOLUTIONS
Consultoría especializada
en restauración y foodservice

 **eltenedor**
a TripAdvisor company

 **HOSTELERÍA
DE ESPAÑA**



El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”



Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).

PROGRAMA CÓMO CREAR UN RESTAURANTE CON ÉXITO



¿ Qué le aportará este curso?

Este programa va dirigido tanto a personas que quieren abrir un nuevo restaurante, como aquellos empresarios/propietarios que con un restaurante ya en marcha quieren reinventarlo para que sea más rentable y acorde con las tendencias actuales del sector y de consumo.

Contiene los tres grandes ingredientes para conseguir el éxito en el negocio de la restauración:

- **Ingrediente 1:** Entender el mercado, el negocio y al consumidor.
- **Ingrediente 2:** Utilizar metodologías correctas y específicas de creación de negocios y de análisis de viabilidad de restaurantes.
- **Ingrediente 3:** Mantener el negocio de restauración en el mercado de forma exitosa, rentable y en tendencia.

PROYECTO FINAL: Los participantes llevarán a cabo a partir del inicio del módulo 2 un proyecto de creación de un nuevo restaurante o el proyecto de reingeniería de un restaurante ya en funcionamiento. Para ello se aplicará un modelo de plantilla definido y contrastado en el entorno real del mercado. Asimismo el alumno dispondrá de una tutorización continuada por parte del profesorado, que atesora una amplia experiencia en la creación y reestructuración de negocios de restauración.

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

PROGRAMA
CÓMO CREAR UN
RESTAURANTE CON ÉXITO



Contenidos del Curso:

Módulo 1: LAS CLAVES DEL ÉXITO DE UN RESTAURANTE. (2 créditos).

- 1.1. Principios básicos del negocio.
- 1.2. Consumidor y tendencias.
- 1.3. Algunas reglas no escritas de la industria.

Módulo 2: LA CREACIÓN DEL CONCEPTO. (3 créditos).

- 2.1. Creatividad y benchmarking.
- 2.2. De la idea al concepto.
- 2.3. La creación de la oferta.
- 2.4. Procesos clave y su diseño.
- 2.5. Naming, imagen corporativa y decoración.

Módulo 3: EL PLAN DE NEGOCIO. (5 créditos).

- 3.1. Cálculo de las inversiones necesarias.
- 3.2. Previsión de ventas.
- 3.3. Cálculo de los costes.
- 3.4. Business plan y análisis de viabilidad económica.

Módulo 4: LA PUESTA EN MARCHA Y LA DIRECCIÓN DEL NEGOCIO. (2 Créditos).

- 4.1. Soft y hard opening.
- 4.2. Gestión de la calidad.
- 4.3. Gestión del negocio.

PROYECTO FINAL. (3 Créditos).

Desarrollo de nuevo restaurante o reingeniería de un restaurante en funcionamiento.

PROGRAMA
CÓMO CREAR UN
RESTAURANTE CON ÉXITO



Profesores expertos en el sector

Josep María Vallsmadella



Director de Marketing Estratégico de Eat Out. Consultor en hostelería durante más de 15 años. Ha sido Subdirector General del Moli Vell (líder de panaderías y cafeterías). Es uno de los expertos más importantes en marketing y gestión estratégica de restaurantes.

Autor del libro “Técnicas de Márketing y Estrategias para Restaurantes”. Participa como docente en entidades como el Basque Culinary Center, EUHT Sant Pol de Mar o GASMA.

Lluís Codó



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. Asimismo 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, EUHT Sant Pol de Mar y CIB (Culinary Institute Barcelona).

¡En línea directa con usted...!

PROGRAMA
CÓMO CREAR UN
RESTAURANTE CON ÉXITO



Profesores expertos en el sector



Jaume Drudis

Formado como Development Chef en el Unilever Center of Excellence, en Alemania. Ha adquirido conocimientos en desarrollo de recetas a nivel internacional y liderado proyectos en América y Europa. Actualmente es el European Lead Chef y Director Culinario en Unilever España y Unilever Foodsolutions. Es uno de los expertos más destacados de Europa en el estudio y desarrollo de alimentos. Jaume compatibiliza su labor como investigador en colaboración con algunos de los cocineros de mayor renombre internacional.



Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo

Licenciado en Ingeniería alimentaria, y posgrado en innovación alimentaria y salud por las Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Universidade Católica Portuguesa (UCP) do Porto
Máster en Gestión Hotelera
Máster en Science en Innovación Alimentaria.
Experiencia profesional de más de 17 años en restauración trabajando en colectividades, restauración comercial y de eventos en cocinas centrales. 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. Responsable de proyectos para ITAU – Instituto Técnico e Alimentação Humana – Porto. Experto en sistemas de línea fría para la restauración y en la cocción al vacío y envase en atmosfera protectora

¡En línea directa con usted...!

PROGRAMA CÓMO CREAR UN RESTAURANTE CON ÉXITO



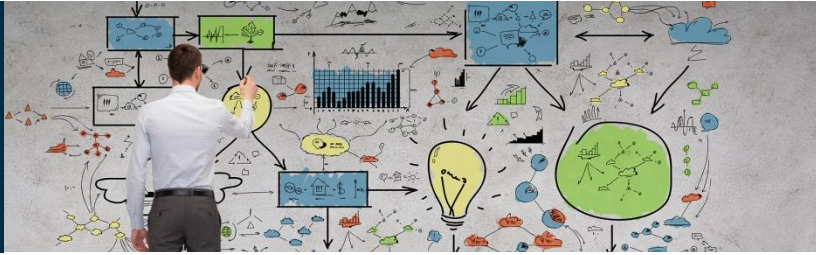
Las garantías de ISGEG

- 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 los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

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. Un **calendario personalizado** para cada alumno
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.
7. **Actividades de Evaluación Continua** (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

PROGRAMA
CÓMO CREAR UN
RESTAURANTE CON ÉXITO



Precio del Programa:

- ✓ Pago fraccionado: 450€/mes por cuatro meses.
- ✓ Pago al contado 1600€.

Periodo lectivo: de septiembre a junio.

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

Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

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

webmaster@isgeg.edu.es

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.

Todos nuestros cursos son bonificables.

¡Matricúlate...!



www.isgeg.edu.es

EN COLABORACIÓN CON:

