



FORMACIÓN ONLINE

15 créditos  
375 horas lectivas



## PROGRAMA

# EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTE

Mejora tus habilidades de gestión para conseguir un negocio más rentable  
Lidera a tu equipo y consigue resultados

En colaboración y con el apoyo de:





## 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**  
**EXPERTO EN DIRECCIÓN**  
**DE RESTAURANTE**



## ¿ Qué le aportará este programa?

- Crecer como profesional para ascender en mi trabajo o mejorar mis competencias.
- 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: CÓMO 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 atmósfera 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, EUHT Sant Pol de Mar y CIB (Culinary Institute Barcelona).



### 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 10Restaurants.es, También del concepto SMR (Social Media Restauranting), basado en cómo 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 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**  
**EXPERTO EN DIRECCIÓN**  
**DE RESTAURANTE**



**Precio del Programa:**

- ✓ Pago fraccionado: 490€/mes por cuatro meses.
- ✓ Pago al contado 1.800€.

**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 en Barcelona:**

- ✓ Precio por sesión de 4h: 375€

**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](mailto:webmaster@isgeg.edu.es)

**Teléfono: 931 003 614**

[www.isgeg.edu.es](http://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](http://www.isgeg.edu.es)

EN COLABORACIÓN CON:

