

Restaurant Manager

DIRECCIÓN ACADÉMICA:
MARIANA SEBESS

PROGRAMA
ABIERTO

DURACIÓN
2 SEMANAS

CURSADA
ENCUENTROS PRESENCIALES
LUNES DE 19 A 22H
ENCUENTROS VIRTUALES
LUNES DE 18 A 20H

MODALIDAD
DE CURSADA
BLEND



MAUSI SEBESS
ESCUELA DE COCINA

Todos los que lanzaron un local de comidas con éxito saben que es un negocio de mil y un detalles. Todos saben, también, que es posible equivocarse en algunos de estos detalles sin que los errores se noten en la marcha del negocio. Sin embargo, los exitosos no se engañan. Saben que equivocarse en varios detalles puede ser el fin de la carrera.

Todo es importante. Desde la ubicación del establecimiento hasta el nombre del local, y desde el aspecto que tiene la carta hasta la forma de vestirse del personal. Un restaurante puede ser exitoso teniendo un nombre que “no dice nada” (excepto para el dueño). También puede serlo si su ubicación no es la más acertada o su servicio es poco profesional. El menú puede ser una extensa enumeración de platos colocada en folios plásticos o los precios pueden ser la copia de lo que aplica la competencia. Cada uno de estos detalles, aisladamente, es perfectamente compatible con un restaurante exitoso. No obstante, si en un local se acumulan tres errores o más, esto puede condenarlo al fracaso.

El “derecho de piso” se paga, indefectiblemente, en todo nuevo emprendimiento, pero el costo es siempre mayor para el que subestima, por ignorancia, la complejidad del negocio.

Este curso es un ejercicio paso a paso de las tareas que implica la apertura de un local de comidas. Una ayuda para los que quieran lanzarse como independientes. A fin de cuentas, pocas profesiones generan tantos sueños de actividad independiente como las vinculadas a la gastronomía.

MÓDULO 1 | EL CONCEPTO EN LA TEORÍA Y EN LA PRÁCTICA

- › La consistencia de un concepto.
- › Las motivaciones de los individuos al salir a comer y el concepto.
- › Nivel de ingreso, capacidad de gasto y concepto.
- › La localización y las anclas.

MÓDULO 2 | EL MENÚ, LA CARTA Y SU DISEÑO.

- › La carta como instrumento de marketing.
- › Clasificación de los menús. Diseño. 10 errores que no deben cometerse cuando se diseña una carta.

MÓDULO 3 | ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

- › Requisitos básicos para la elección del local.
- › Layout de cocinas y salón: superficies, dimensiones, instalaciones.

MÓDULO 4 | CÁLCULO DE COSTOS

- › La clasificación de los costos.
- › Ficha técnica.

MÓDULO 5 | PARÁMETROS DETERMINANTES PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS. INGENIERÍA DEL MENÚ

- › Metodología para encarar el estudio de mercado.
- › El restaurante.
- › El catering.
- › El tenedor libre.
- › El procedimiento de selección de platos.
- › Popularidad y rentabilidad.

MÓDULO 6 | ESTADOS DE RESULTADOS Y PUNTOS DE EQUILIBRIO EN NEGOCIOS GASTRONÓMICOS. INDICADORES DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- › La fórmula del *break-even*.
- › Cantidad de cubiertos que se necesitan para alcanzarlo.

PROGRAMAS FOCALIZADOS

METODOLOGÍA

El programa se desarrollará con un enfoque altamente participativo, combinando teoría y práctica a través de la utilización de presentaciones, videos, discusión de casos y trabajos en grupo.

AUDIENCIA

El curso está dirigido a emprendedores que deseen abrir un negocio propio de comidas y profesionales del sector gastronómico.

CUERPO DE PROFESORES

Mariana Sebess. Directora académica, Mausi Sebess Escuela de Cocina Gran Diploma Le Cordon Bleu (París, Francia). Gran Diploma de Royal Thai School of Cooking (Bangkok, Tailandia). Gran Diploma de Tang School of Culinary Arts (Pekín, China). Diploma de Cocina India en Academy of Culinary Education (Goa, India). Diplomados y Especializaciones en Culinary Institute of America (Nueva York, EE. UU.). |

Gabriela Sebess. Directora de Administración y Finanzas, Escuela de Cocina Mausi Sebess. Posgrado en Marketing, UdeSA. Professional Development Program, Cornell University School of Hotel Administration. Licenciada en Economía Empresarial, UTDT.

Informes

📞 (+54 911) 3919 0747

☎ (+54 11) 5169 7342

✉ admisiones_negocios@utdt.edu