

Estudia el curso

Costos y Presupuestos para Restaurantes y Afines

Aprende a calcular de forma precisa los costos en tu negocio gastronómico y lleva tus operaciones e ingresos al siguiente nivel. Te capacitamos integralmente para definir precios y crear una carta rentable y atractiva para tus clientes.

Dirigido a



Profesionales del sector gastronómico y de la hospitalidad.



Estudiantes de los últimos ciclos de carreras vinculadas a la gastronomía.



Emprendedores que deseen iniciar su propio negocio en el rubro.



Empresarios interesados en fortalecer sus habilidades para planificar y estructurar la lista de precios en negocios de restauración.



Gerentes y administradores de restaurantes, pastelerías, cafeterías, servicios de catering, dark kitchens, entre otros formatos gastronómicos.

Conoce al experto



LUIS CARLOS VELARDE LAIME

MBA en Administración Estratégica de Empresas por CENTRUM PUCP y Máster en Liderazgo por EADA (España).

Profesional con más de 15 años de experiencia en gestión de operaciones retail multisedes, transformación digital y mejora continua. Especialista en eficiencia operativa, control financiero y estrategias omnicanal B2B-B2C, con trayectoria en liderazgo de equipos y gestión de instalaciones en el sector gastronómico y de servicios.

Logros de aprendizaje



Diseñar cartas eficientes que optimicen costos, adaptadas a las demandas de la nueva realidad.



Determinar el concepto gastronómico de los platos a elaborar por el equipo de cocina.



Definir y gestionar los precios de venta en las cartas de establecimientos gastronómicos, abarcando aperitivos, entradas, pescados, mariscos, carnes y postres.

Datos generales



Inicio
30 de junio



Duración
8 sesiones



Inversión
Precio regular: S/ 1,142
Promoción (30% dscto.): S/ 799



Horario
Martes y Jueves
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
En vivo-Clases sincrónicas

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

- Conexión internet casa mínimo 15 Mbps.
- Recomendable >= 30 Mbps.
- Conexión internet móvil 3G como mínimo.

Plan de estudios

Módulos

1

Principios del Costeo Gastronómico

- Conceptos y definiciones esenciales.

2

Política de Costos

- Concepto de Food Cost y su relevancia.
- Definición y función del formato de costeo.
- Comparativa entre costeo tradicional y costeo moderno.

3

Proceso de Costeo

- Cálculo del precio de venta sugerido.
- Determinación del food cost ideal (%).
- Elementos que influyen en la fijación del precio final.

4

Introducción al Costeo Gastronómico

- Implementación del formato de costeo.
- Utilización de formatos estándar para el cálculo de costos.
- Elaboración de cuadros de rendimiento y listas de precios.
- Fundamentos de costeo aplicados en Microsoft Excel.

5

Controles y Formatos de Control

- Identificación de los controles esenciales en las operaciones críticas de un restaurante.
- Ejemplos prácticos: principales formatos de control utilizados en el sector gastronómico.

6

Reingeniería del Menú

- Decisiones clave para la carta en el contexto post COVID-19.
- Ajuste de la oferta gastronómica a las nuevas demandas del sector.
- Renovación y actualización de la carta tras la pandemia.

7

Costos Ocultos en Gastronomía

- Evaluación de los costos no visibles al establecer precios o calcular la rentabilidad de un producto
- Estrategias para su control y gestión eficiente.

8

Indicadores de Gestión

- Aplicación de indicadores clave para el planeamiento estratégico.
- Evaluación y análisis de resultados por área.

Certificación



Certificado emitido por el
Programa de Extensión Universitaria
de la Universidad Le Cordon Bleu



NOTA IMPORTANTE:

La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscriptos establecido por la institución.

Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.

Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.