UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Logística de Distribución para Restaurantes y Food Service

Fortalece la rentabilidad de tu negocio con una gestión organizada, eficiente y controlada

INICIO: 29 de septiembre

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	Inversión
Martes y jueves 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	6 Sesiones / 18 horas	100% online en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 849 ~~(S/ 1,213)~~

Una eficiente logística de distribución contribuye a mejorar el abastecimiento, optimizar entregas y aumentar la rentabilidad.

Este curso te brindará las herramientas necesarias para optimizar la logística de distribución, mejorando la planificación de rutas, el abastecimiento oportuno y la gestión de entregas. Aprenderás a coordinar de manera estratégica los procesos de distribución para incrementar la eficiencia operativa, reducir costos y potenciar la rentabilidad de restaurantes y negocios de food service.

¿Por qué estudiar en la Universidad Le Cordon Bleu?

Presencia Internacional
+2,000 profesionales capacitados en Perú, México, EE.UU., España y más. Somos parte del crecimiento del sector en toda América y Europa.

Somos el Referente
Lideramos la capacitación especializada en hospitalidad y alimentos. Donde otros siguen, nosotros marcamos el camino.

Docentes de Talla Mundial
Aprende con expertos reconocidos en el ámbito nacional e internacional, cuya experiencia y visión global enriquecen cada enseñanza.

Certificación de Prestigio
Obtén un certificado respaldado por la Universidad Le Cordon Bleu, líder mundial en gastronomía y hospitalidad.

Dirigido a

- Propietarios y administradores de restaurantes y negocios gastronómicos
- Encargados de almacén y abastecimiento.
- Supervisores y coordinadores operativos.
- Personal responsable del control de inventarios

Logros de aprendizaje

- Implementar procedimientos de control de inventarios aplicados a negocios gastronómicos.
- Aplicar métodos de almacenamiento y rotación de productos.
- Gestionar registros y control de existencias mediante herramientas operativas.

Tu plan de especialización

Operaciones logísticas en restaurantes y food service
- Fundamentos de la logística aplicada al sector gastronómico.
- Procesos logísticos en restaurantes y food service.
- Coordinación entre abastecimiento, producción y distribución.
- Planificación de operaciones logísticas.
- Importancia de la logística en la eficiencia operativa.

Gestión de delivery y distribución gastronómica
- Modelos de distribución para negocios gastronómicos.
- Gestión de plataformas de delivery.
- Organización del proceso de entrega.
- Control de pedidos y despacho.
- Estrategias para optimizar la distribución.

Organización del flujo operativo y despacho
- Diseño del flujo operativo.
- Coordinación entre cocina, almacén y despacho.
- Organización de procesos de preparación y entrega.
- Gestión de tiempos operativos.
- Optimización del flujo de trabajo.

Optimización de tiempos y productividad operativa
- Identificación de cuellos de botella.
- Estrategias para mejorar tiempos de respuesta.
- Uso eficiente de recursos operativos.
- Productividad aplicada a la logística gastronómica.
- Mejora continua de procesos.

Control operativo del servicio y atención al cliente
- Supervisión del proceso de entrega.
- Gestión de incidencias operativas.
- Seguimiento de pedidos.
- Atención al cliente durante el servicio.
- Estrategias para mejorar la experiencia del cliente

Gestión de calidad y continuidad del servicio
- Estándares de calidad en operaciones logísticas.
- Continuidad operativa en restaurantes y food service.
- Protocolos para garantizar el servicio.
- Gestión de contingencias operativas.
- Mejora continua aplicada a la logística de distribución.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

Victor Francia Zárate

Profesional con más de 10 años de experiencia en logística y control de costos en el sector gastronómico, especializado en el análisis y optimización de procesos operativos mediante herramientas digitales.

Cuenta con formación avanzada en Administración, diplomados en Ingeniería de Menú y Compras, y una maestría en Gestión de Operaciones. Su enfoque se centra en la implementación de sistemas eficientes para la reducción de costos y la mejora continua, destacándose por su capacidad analítica y experiencia en capacitación.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

- Conexión internet casa mínimo 15 Mbps.
- Recomendable >= 30 Mbps.
- Conexión internet móvil 4G como mínimo.

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

¡Tu crecimiento profesional empieza aquí!

Contáctanos por cualquiera de nuestros canales oficiales:

Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar

(+51) 953 488 968

informes@ulcb.edu.pe

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 inscritos establecidos 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.