Programa de
Extensión Universitaria

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU®

DIPLOMA DE ESPECIALISTA

Finanzas para Restaurantes y Afines

Optimiza la gestión de tu negocio gastronómico y mejora su rentabilidad a través de una operación eficiente, organizada y orientada a resultados.

INICIO: 28 de septiembre

HORARIO

Modulo 1,2 y 4:
Lun. y mie. 7:00 a 10:00 p.m.

Modulo 3:
Mar. y jue. 7:00 a 10:00 p.m.

DURACIÓN

26 sesiones / 78 horas

MODALIDAD

100% online
en vivo

INVERSIÓN

Pago único (30% dto.)
S/ 2,550
(Precio regular S/ 3,643)

Pago en cuotas: S/ 893 c/u.

¿Listo para transformar las finanzas de tu restaurante en un motor de **rentabilidad y crecimiento sostenible**?

En un entorno cada vez más competitivo, los restaurantes y negocios afines requieren mucho más que una buena propuesta culinaria. La solidez financiera, el control de costos, la gestión del flujo de caja y la toma de decisiones basada en datos son factores clave para asegurar la rentabilidad y sostenibilidad del negocio.

Este diploma ha sido diseñado para desarrollar una visión integral de las finanzas aplicadas al sector gastronómico, permitiendo comprender, analizar y optimizar la estructura económica del restaurante. A lo largo del programa, aprenderás a controlar costos, mejorar márgenes, planificar financieramente y tomar decisiones estratégicas que impacten directamente en la rentabilidad y crecimiento del negocio.

¿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 emprendedores de restaurantes y negocios gastronómicos afines.
- Administradores y gerentes de restaurantes, cafeterías, dark kitchens, pastelerías y food trucks.
- Chefs ejecutivos interesados en mejorar la rentabilidad del negocio.
- Profesionales del sector gastronómico que deseen fortalecer su gestión financiera.
- Estudiantes de últimos ciclos de gastronomía, administración o carreras afines.

Logros de Aprendizaje

- Analizar la estructura financiera para mejorar la rentabilidad.
- Elaborar y controlar presupuestos operativos estratégicos.
- Optimizar precios y márgenes con ingeniería del menú.
- Interpretar indicadores financieros y corregir desviaciones.

Tu plan de especialización

Costos & Presupuestos para Restaurantes y Afines

- Principios del Costeo Gastronómico
- Política de Costos
- Proceso de Costeo
- Costeo Gastronómico y Presupuesto Operativo
- Controles y Formatos de Control
- Reingeniería del Menú
- Costos Ocultos en Gastronomía
- Indicadores de Gestión

Gestión Financiera para Restaurantes y Afines

- Introducción al mundo financiero de los negocios gastronómicos
- Los estados financieros
- Aplicación práctica de los estados financieros (primera parte)
- Aplicación práctica de los estados financieros (segunda parte)
- Análisis de estados financieros
- Indicadores financieros para negocios gastronómicos

Ingeniería del Menú y Rentabilidad de la Carta

- Fundamentos de la Ingeniería del Menú
- Food Cost y Margen de Contribución
- Planificación y Diseño de la Oferta Gastronómica
- Evaluación y Análisis de Rentabilidad de la Carta
- Clasificación de la Oferta Gastronómica y Estrategias de Optimización de la Carta
- Re-ingeniería de la Carta

Indicadores Clave de Rendimiento (KPI) para Restaurantes y Afines

- Fundamentos de KPI en restaurantes
- KPI financieros aplicados al negocio gastronómico
- KPI operativos: cocina y salón
- KPI de compras, inventarios y control de insumos
- KPI de ventas, marketing y clientes
- KPI de crecimiento, expansión y control estratégico

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magister

Rodrigo Riquelme Barros

Contador Público - Auditor y consultor en gestión gastronómica, con más de 20 años de experiencia en educación superior, capacitaciones y asesorías para empresas públicas y privadas. .

Especialista en Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF-IFRS) y en Food Management, autor de diversos libros sobre rentabilidad, ingeniería del menú y gestión financiera para restaurantes, reconocidos internacionalmente. Ha desarrollado programas educativos innovadores orientados a optimizar la rentabilidad y la toma de decisiones estratégicas en negocios gastronómicos.

Magister

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.

Magister

Galo Munayco Morales

Con más de 15 años de experiencia, ha trabajado en la optimización de la rentabilidad de cartas gastronómicas y en la implementación de procesos operativos eficientes en cocinas profesionales

Su enfoque está orientado a la mejora continua de los negocios gastronómicos, brindando asesoría estratégica basada en el análisis detallado de costos, la revisión de procesos operativos y la implementación de sistemas de control eficientes. A través de una metodología práctica y orientada a resultados, acompaña a las empresas del rubro en la toma de decisiones que les permitan optimizar recursos, maximizar sus márgenes de ganancia y fortalecer la sostenibilidad financiera del negocio

Magister

Luis Carlos Valverde 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 equipo y gestión de instalaciones en el sector gastronómico y de servicios.

Certificado emitido por la
Escuela de Posgrado 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

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.

La emisión del Diploma de Especialista se realiza siempre y cuando el participante haya aprobado todos los cursos/módulos que componen el programa. La nota mínima aprobatoria es 11.

En caso opte por la modalidad de pago por cuotas, el avance de los cursos/módulos está sujeto al pago de las cuotas de la siguiente manera: la cuota abre el primer módulo, 2da cuota abre el segundo módulo y 3ra cuota abre los dos últimos módulos. Se recomienda estar al día en los pagos para desarrollar de manera óptima el programa según el cronograma.