UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

CURSO:

Costos & Presupuestos para Restaurantes y Afines

Optimiza la rentabilidad de tu negocio gastronómico y mejora la toma de decisiones mediante una gestión eficiente de costos y presupuestos.

INICIO: 28 de septiembre

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	Inversión
Lunes y miércoles 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	8 Sesiones / 24 horas	100% online en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 799 ~~(S/ 1,142)~~

Una adecuada gestión de costos y presupuestos contribuye a optimizar los recursos, mejorar la rentabilidad y fortalecer la toma de decisiones.

Este curso te permitirá gestionar eficientemente los costos y presupuestos de tu negocio gastronómico, optimizando recursos, controlando gastos y mejorando la rentabilidad. Aprenderás a fortalecer la planificación financiera desde una mirada estratégica, conectando costos, operaciones y resultados para lograr una gestión más eficiente, rentable y sostenible.

¿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

- Profesionales del sector gastronómico y de la hospitalidad.
- 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.

Logros de aprendizaje

- Calcular y controlar costos para maximizar la rentabilidad de tu negocio gastronómico.
- Elaborar presupuestos eficientes que faciliten la planificación financiera y la toma
- Optimizar precios y recursos para mejorar la sostenibilidad y el crecimiento del negocio.

Tu plan de especialización

Principios del Costeo Gastronómico
- Conceptos y definiciones esenciales.

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

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

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.

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.

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.

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.

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

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

Luis 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 equipos y gestión de instalaciones en el sector gastronómico y de servicios.

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.