UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Gestión Financiera para Restaurantes y Afines

Transforma la información financiera en decisiones rentables para impulsar el crecimiento sostenible de tu negocio.

INICIO: 28 de octubre

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	Inversión
Lunes y miércoles 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	6 Sesiones / 18 horas	100% online en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 809 ~~(S/ 1,156)~~

Una gestión financiera eficiente contribuye a optimizar el uso de los recursos, fortalecer la liquidez y maximizar la rentabilidad del negocio.

Este curso te brindará las herramientas necesarias para fortalecer la gestión financiera de tu negocio gastronómico, mejorando el control de costos, la interpretación de indicadores y la toma de decisiones estratégicas. Aprenderás a analizar la información financiera de manera efectiva para optimizar recursos, incrementar la rentabilidad y asegurar la sostenibilidad económica de restaurantes y negocios afines.

¿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, emprendedores y gerentes de restaurantes, cafeterías, dark kitchens y negocios de food service.
- Chefs ejecutivos y profesionales gastronómicos que buscan fortalecer su gestión financiera y rentabilidad.
- Especialistas en gastronomía, administración o carreras afines interesados en la gestión de negocios gastronómicos.

Logros de aprendizaje

Comprender los fundamentos de la gestión financiera aplicados al negocio gastronómico.

Interpretar estados financieros y analizar la situación económica del restaurante.

Aplicar herramientas e indicadores financieros para mejorar el control y la toma de decisiones.

Tu plan de especialización

Introducción al mundo financiero de los negocios gastronómicos

- Importancia de la gestión financiera en restaurantes.
- Particularidades financieras del sector gastronómico.
- Relación entre operación, costos y resultados financieros.

Los estados financieros

- Principales estados financieros del negocio gastronómico.
- Estado de resultados.
- Balance general y su interpretación.

Aplicación práctica de los estados financieros (primera parte)

- Lectura e interpretación de estados financieros.
- Identificación de ingresos, costos y gastos.
- Comprensión de la estructura financiera del negocio.

Aplicación práctica de los estados financieros (segunda parte)

- Análisis práctico de estados financieros aplicados a restaurantes.
- Evaluación de resultados financieros.
- Uso de la información financiera para la toma de decisiones.

Análisis de estados financieros

- Evaluación de la salud financiera del negocio.
- Identificación de fortalezas y debilidades financieras.
- Herramientas para el análisis financiero en restaurantes.

Indicadores financieros para negocios gastronómicos

- Indicadores financieros clave en restaurantes.
- Interpretación de ratios financieros.
- Uso de indicadores para mejorar la gestión y rentabilidad.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

Rodrigo Riquelme Barros

Docente Internacional y Consultor en Contabilidad & Finanzas del Sector Gastronómico

Magíster en Educación Superior y Contador Público. Auditor de la Universidad Arturo Prat (Chile). Consultor especializado en gestión financiera y costos para bares y restaurantes con más de 20 años de experiencia en educación superior, capacitaciones y asesorías

empresariales. Miembro académico de la Academia Culinaria Francesa. Ganador de “Ingeniería del Menú”, premiados por el Gourmand World Cookbook Awards.

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

¡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.