UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Productividad y Control Operativo en Restaurantes y Afines

Mejora la productividad de tu restaurante con un control operativo eficiente, organizado y orientado a resultados

INICIO: 29 de octubre

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 gestión productiva y un control operativo eficiente convierten cada servicio en una oportunidad para mejorar resultados.

Este curso te permitirá comprender y organizar las operaciones de tu restaurante, optimizando procesos, gestionando equipos y mejorando la productividad del servicio. Aprenderás a fortalecer el control operativo desde una mirada estratégica, conectando procesos, servicio, equipo y resultados para lograr una gestión más eficiente, ordenada y rentable.

¿Por qué estudiar en la Universidad Le Cordon Bleu?

Presencia Internacional
+2.000 profesionales capacitados en Perú, México, EEUU, 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.
- Supervisores y coordinadores operativos.
- Jefes de cocina, salón y operaciones
- Emprendedores gastronómicos y negocios food service

Logros de aprendizaje

Comprender los fundamentos de la productividad operativa en restaurantes.

Gestionar tiempos y procesos para mejorar la eficiencia del servicio.

Implementar controles operativos aplicados a cocina, salón y delivery.

Tu plan de especialización

Productividad en operaciones de cocina y servicio
- Importancia de la productividad en negocios gastronómicos
- Productividad aplicada a cocina, salón y delivery
- Optimización de tiempos y recursos operativos
- Coordinación eficiente entre áreas de servicio
- Estrategias para mejorar el rendimiento operativo

Gestión del desempeño del equipo operativo
- Roles y funciones del equipo operativo
- Organización de turnos y distribución de tareas
- Supervisión y seguimiento del desempeño
- Gestión de productividad del personal
- Liderazgo operativo y trabajo en equipo

Control de tiempos y eficiencia del servicio
- Medición de tiempos operativos
- Control de tiempos en cocina y salón
- Identificación de cuellos de botella
- Optimización del flujo de atención y servicio

Indicadores clave (KPIs) para la gestión operativa
- Fundamentos de KPI operativos
- Indicadores de productividad y eficiencia
- KPI de tiempos, rotación y servicio
- Interpretación de indicadores operativos
- Uso de KPI para la toma de decisiones

Control de costos operativos y uso de recursos
- Control de costos en operaciones gastronómicas
- Uso eficiente de recursos e insumos
- Optimización del rendimiento operativo
- Estrategias de reducción de costos
- Relación entre productividad y rentabilidad

Identificación y reducción de ineficiencias
- Identificación de pérdidas operativas
- Detección de ineficiencias en procesos
- Análisis de problemas operativos frecuentes
- Estrategias de mejora continua
- Optimización de procesos gastronómicos

Supervisión y control de la operación en tiempo real
- Supervisión operativa diaria
- Control de ejecución del servicio
- Seguimiento operativo en tiempo real
- Resolución de incidencias operativas
- Control de calidad y continuidad del servicio

Uso de herramientas tecnológicas para la gestión operativa
- Herramientas digitales para control operativo
- Automatización de procesos gastronómicos
- Sistemas de monitoreo y seguimiento
- Uso de reportes e información operativa
- Tecnología aplicada a productividad y eficiencia

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

José Ochoa Espinoza

Ejecutivo de operaciones con más de 16 años de experiencia en gestión de operaciones, infraestructura, mantenimiento, mejora continua y estandarización de procesos en empresas gastronómicas y de servicios multisede.

Ha liderado operaciones en reconocidas marcas como Tanta, Acurio Restaurantes, Bonbonniere, Tori Pollería y Doomo Saltado, gestionando indicadores KPI, control presupuestal, aperturas de locales, sistemas de calidad e inocuidad y optimización operativa.

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.