UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Diseño y Estandarización de Procesos Operativos para Restaurantes y Afines

Optimiza la eficiencia de tu negocio gastronómico mediante procesos operativos claros, ordenados y estandarizados.

INICIO: 24 de noviembre

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/ 819 ~~(S/ 1,170)~~

Un restaurante eficiente no depende solo del talento, sino de procesos que aseguren calidad y consistencia.

Estandariza la operación de tu restaurante y convierte cada proceso en una oportunidad de mejora. En este curso aprenderás a diseñar flujos de trabajo claros, ordenar procedimientos, reducir errores y optimizar tiempos en cocina, servicio y atención al cliente, fortaleciendo la eficiencia, la calidad y la rentabilidad de tu negocio gastronómico.

¿Por qué estudiar en la Universidad Le Cordon Bleu?

Presencia Internacional
+200 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

- Dueños, administradores y profesionales gastronómicos que buscan optimizar sus procesos operativos.
- Emprendedores y supervisores interesados en estructurar negocios gastronómicos eficientes.

Logros de aprendizaje

Diseñar procesos operativos adaptados al tipo de negocio gastronómico.

Estandarizar procedimientos para garantizar consistencia, calidad y control operativo.

Optimizar tiempos y flujos en cocina, servicio y delivery.

Tu plan de especialización

Diseño de procesos operativos en negocios gastronómicos
- Concepto de procesos en negocios gastronómicos.
- Identificación de procesos clave.
- Relación entre proceso, servicio y experiencia del cliente.

Mapeo de procesos y organización del flujo de trabajo
- Herramientas de mapeo de procesos.
- Flujo operativo: cocina, servicio y cliente.
- Identificación de cuellos de botella.

Estandarización de procedimientos operativos
- Importancia de la estandarización.
- Elaboración de procedimientos operativos.
- Manuales operativos.

Fichas técnicas y control de la producción
- Diseño de fichas técnicas.
- Control de insumos y recetas.
- Estandarización de productos.

Gestión de tiempos y eficiencia operativa
- Medición de tiempos en procesos.
- Optimización del flujo de trabajo.
- Mejora de la productividad operativa.

Organización de espacios y layout operativo
- Distribución de áreas operativas.
- Diseño del layout en cocina y servicio.
- Flujo eficiente del personal.

Integración de procesos: cocina, servicio y delivery
- Coordinación entre cocina, salón y delivery.
- Flujo integral del servicio.
- Gestión operativa integrada

Control de calidad y mejora continua
- Indicadores de calidad operativa.
- Supervisión y control de procesos.
- Mejora continua en la operación.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster:

José Irving 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.

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.