UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU® | Programa de Extensión Universitaria



CURSO:

Gestión Operativa para Negocios Gastronómicos

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

INICIO: 15 de diciembre

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 operación bien gestionada **convierte cada servicio en una oportunidad para mejorar resultados**.

Este curso te permitirá comprender y organizar las operaciones de tu negocio, optimizando procesos, gestionando equipos y mejorando la productividad del servicio. Aprenderás a fortalecer la operación diaria 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, 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

- Dueños, administradores y emprendedores gastronómicos que buscan optimizar la operación de su negocio.
- Profesionales de cocina, operaciones y supervisión responsables de equipos operativos.



Logros de aprendizaje

- Gestionar operaciones gastronómicas con enfoque eficiente y orientado a resultados.
- Optimizar procesos y recursos para mejorar la productividad del servicio.
- Organizar equipos operativos para fortalecer el desempeño del negocio.

Tu plan de especialización

Comprender el rol estratégico de las operaciones en el negocio gastronómico.
- Importancia de las operaciones en la rentabilidad del negocio
- Enfoque estratégico de la gestión operativa
- Relación entre operación, servicio y resultados

Modelos Operativos en el Sector
- Tipos de operación: restaurantes, dark kitchen y catering
- Diferencias en estructura, servicio y gestión
- Adaptación del modelo según el tipo de negocio

Diseño del Flujo Operativo
- Flujo de trabajo: cocina, servicio y cliente
- Coordinación entre áreas operativas
- Optimización de procesos para mayor eficiencia

Organización de Áreas Operativas
- Estructura de cocina, salón y delivery
- Distribución de funciones y responsabilidades
- Organización eficiente del servicio

Gestión del Personal Operativo
- Roles y funciones del equipo
- Organización de turnos de trabajo
- Gestión de la productividad del personal

Planificación y Control de la Operación
- Planificación diaria y semanal de actividades
- Seguimiento y control de la ejecución
- Organización del servicio según la demanda

Indicadores Clave de Desempeño (KPIs)
- Medición de tiempos de servicio
- Análisis de rotación y eficiencia
- Uso de indicadores para la toma de decisiones

Gestión de la Demanda y Optimización del Servicio
- Manejo de picos de servicio
- Adaptación de la operación según la demanda
- Mejora continua para optimizar resultados

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

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.



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.