UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Indicadores Clave de Rendimiento (KPI) para Restaurantes y Afines

Aprende a medir, analizar y controlar el desempeño de tu restaurante mediante indicadores clave de gestión.

INICIO: 14 de diciembre

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/ 849 (~~S/ 1,213~~)

Lo que no se mide, no se puede mejorar; y en gastronomía, cada indicador cuenta.

Gestionar un restaurante requiere tomar decisiones con información clara, actualizada y estratégica. Este curso te permitirá comprender cómo los KPI ayudan a medir el desempeño financiero, operativo y comercial de un negocio gastronómico, identificando oportunidades de mejora y controlando los resultados de manera más precisa.

¿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 que buscan medir y optimizar su desempeño.
- Gerentes, supervisores y profesionales de gastronomía, hotelería y administración interesados en tomar decisiones basadas en indicadores.

Logros de aprendizaje

- Medir el desempeño del negocio mediante indicadores financieros, operativos y comerciales.
- Interpretar KPI estratégicos para identificar oportunidades de mejora y control.
- Tomar decisiones basadas en datos para optimizar rentabilidad, procesos y crecimiento.

Tu plan de especialización

Fundamentos de KPI en restaurantes
- Concepto e importancia de los KPI
- Rol de los indicadores en la gestión gastronómica
- Tipos de KPI aplicados a restaurantes
- KPI financieros, operativos y comerciales
- Interpretación estratégica de indicadores

KPI financieros aplicados al negocio gastronómico
- Indicadores de rentabilidad
- KPI de costos y utilidad
- Control de food cost y beverage cost
- Ticket promedio y margen operativo
- Análisis financiero para la toma de decisiones

KPI operativos: cocina y salón
- Indicadores de productividad operativa
- KPI de tiempos y eficiencia
- Control de rotación y capacidad operativa
- Medición del desempeño en cocina y salón
- Optimización del servicio gastronómico

KPI de compras, inventarios y control de insumos
- Indicadores de abastecimiento y compras
- KPI de inventarios y rotación de productos
- Control de mermas y desperdicios
- Seguimiento del consumo de insumos
- Optimización de costos operativos

KPI de ventas, marketing y clientes
- Indicadores comerciales y de ventas
- KPI de fidelización y satisfacción del cliente
- Análisis de desempeño comercial
- Métricas de marketing gastronómico
- Control de experiencia del cliente

KPI de crecimiento, expansión y control estratégico
- Indicadores de crecimiento del negocio
- KPI para expansión y sostenibilidad
- Control estratégico de operaciones
- Toma de decisiones basada en indicadores

La experiencia que respalda tu aprendizaje

MBA.

Rodrigo Riquelme Barros

Contador Público, auditor y consultor en gestión gastronómica, con más de 20 años de experiencia en educación superior, capacitaciones y asesorías para empresas públicas y privadas.

Especialista en Normas Internacionales de Información Financiera y Food Management, autor de diversas publicaciones y libros reconocidos internacionalmente.

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:
compromiso a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
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