UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Ingeniería del Menú y Rentabilidad de la Carta

Optimiza tu carta, mejora tu mix de ventas y maximiza la rentabilidad de tu negocio gastronómico.

INICIO: 19 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/ 729 (~~S/ 1,041~~)

El éxito de un restaurante no solo depende de lo que vendes, sino de **cuánto ganas con cada plato**

Convierte tu carta en una herramienta estratégica de rentabilidad. En este curso especializado, aprenderás a analizar tu oferta gastronómica desde un enfoque financiero, identificar los productos más rentables y optimizar tu mix de ventas. Descubre cómo la ingeniería del menú impacta directamente en tus márgenes, la toma de decisiones y el crecimiento sostenible de tu negocio.

¿Por qué estudiar en la Universidad Le Cordon Bleu?

Presencia Internacional
+2,100 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

- Profesionales de restaurantes, servicios de alimentos y bebidas o empresas de alimentación colectiva.
- Gerentes, administradores y emprendedores interesados en gestionar costos y rentabilizar su carta.



Logros de aprendizaje

- Analizar la rentabilidad de la oferta gastronómica mediante herramientas de gestión estratégica.
- Calcular correctamente el food cost y margen de contribución.
- Diseñar una carta estratégica orientada a maximizar ingresos.

Tu plan de especialización

La Ingeniería del Menú como herramienta de planificación y control
- Conceptos básicos e importancia de su aplicación
- La Carta como herramienta de venta
- Requerimiento pre- operativos de la carta: Personal, Equipamiento y áreas de trabajo.

Food Cost y Margen de Contribución
- Cálculo de costos y estandarización de recetas.
- Food Cost porcentual y margen de contribución.
- Análisis de rentabilidad por plato mediante Excel.

Planificación y diseño de la oferta gastronómica
- Estructura y composición de una carta rentable.
- Estrategias de precios y percepción de valor.
- Principios de diseño visual y comportamiento del consumidor.

Clasificación de Platos
- Matriz de ingeniería del menú.
- Clasificación de platos: estrellas, caballos de batalla, rompecabezas y perros.
- Estrategias según popularidad y rentabilidad.

Optimización de la rentabilidad
- Identificación de platos de alto y bajo rendimiento.
- Estrategias de venta sugerida y combinación de productos.
- Optimización de precios y márgenes.

Re - Ingeniería de la Carta
- Rediseño estratégico del menú.
- Propuestas de mejora basadas en indicadores.
- Optimización de la propuesta gastronómica

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Chef

Galo Raúl Munayco Morales

Chef con una sólida trayectoria en el ámbito gastronómico, especializado en la gestión de costos y el diseño estratégico de menús.

Con más de 15 años de experiencia, ha trabajado en la optimización de la rentabilidad de cartas gastronómicas y en la implementación de procesos operativos eficientes en cocinas profesionales. Su enfoque está orientado a la mejora continua, brindando asesoría a negocios del rubro para maximizar sus márgenes de ganancia a través del análisis detallado de costos y el desarrollo de sistemas de control efectivos.



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.