UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Dark Kitchens: Implementación y Gestión

Maximiza la eficiencia de tu dark kitchen con una operación ágil, controlada y enfocada en la rentabilidad.

INICIO: 03 de noviembre

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	Inversión
Martes y jueves 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	8 Sesiones / 24 horas	100% online en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 879 ~~(S/ 1,256)~~

La gestión inteligente de dark kitchens permite optimizar recursos, mejorar la experiencia del cliente y potenciar la rentabilidad.

Este curso te permitirá comprender, implementar y gestionar una dark kitchen de manera eficiente, optimizando procesos, coordinando operaciones y maximizando el desempeño del servicio de delivery. Aprenderás a fortalecer la gestión operativa desde una visión estratégica, integrando producción, logística, tecnología y experiencia del cliente para lograr un modelo de negocio más eficiente, escalable 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 de restaurantes interesados en expandir su negocio a canales digitales
- Emprendedores gastronómicos que desean iniciar una dark kitchen
- Gerentes y administradores de negocios gastronómicos
- Consultores y asesores gastronómicos



Logros de aprendizaje

- Diseñar e implementar un modelo de negocio Dark Kitchen.
- Evaluar oportunidades de inversión en el mercado del delivery.
- Desarrollar propuestas gastronómicas alineadas con el público objetivo.

Tu plan de especialización

Fundamentos y tendencias de las Dark Kitchens
- Evolución de los modelos gastronómicos digitales.
- Definición y características de una Dark Kitchen.
- Tipos de Dark Kitchens y modelos operativos.
- Tendencias nacionales e internacionales.
- Oportunidades y desafíos del sector

Evaluación de oportunidades y viabilidad del negocio
- Análisis del mercado delivery.
- Identificación de nichos y oportunidades.
- Presupuesto para implementar una Dark Kitchen.
- Costos de inversión inicial.
- Evaluación de viabilidad económica.

Delivery y Take Away como modelos de negocio
- Características y diferencias operativas.
- Modelos de atención y servicio.
- Plataformas de delivery y agregadores.
- Integración de canales de venta.
- Experiencia del cliente digital.

Desarrollo del plan de negocio
- Análisis del entorno y competencia.
- Definición de propuesta de valor.
- Segmentación de clientes.
- Estrategias de crecimiento.
- Elaboración del plan de negocio.

Diseño de la oferta gastronómica
- Desarrollo de conceptos gastronómicos rentables.
- Diseño de menú para delivery.
- Virtual Brands y marcas digitales.
- Estandarización de recetas.
- Optimización de la experiencia del consumidor.

Costos, rentabilidad y control financiero
- Estructura de costos en Dark Kitchens.
- Costeo de productos.
- Indicadores de rentabilidad.
- Punto de equilibrio.
- Optimización financiera del negocio

Diseño de instalaciones e implementación operativa
- Distribución de espacios y flujo de producción.
- Equipamiento y tecnología.
- Diseño de procesos operativos.
- Implementación de cocinas multimarca.
- Seguridad y eficiencia operativa.

Gestión estratégica de operaciones
- Planificación y control de la producción.
- Gestión de calidad y servicio.
- Supervisión de operaciones.
- Indicadores operativos.
- Mejora continua.

Comercialización y estrategias de ventas
- Estrategias comerciales para delivery.
- Promociones y fidelización.
- Gestión de clientes.
- CRM aplicado a negocios gastronómicos.
- Incremento de ventas digitales.

Marketing digital para Dark Kitchens
- Construcción de marca digital.
- Redes sociales para restaurantes.
- Publicidad online.
- Gestión de reputación digital.
- Plan de marketing para crecimiento sostenible.

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.



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.