

EL SEMINARIO APUNTA A:

Revisar los conceptos de mermas, desperdicio, rendimiento y procesos de control.

Proceso para costear los ítems del Menú y calcular el Food Cost.

Repasar las estrategias para la fijación de precios.

Usar la información de costos para planificar la ganancia del negocio

MODULO 1

CALCULO DEL COSTO DE LOS ITEMS DEL MENÚ

Tipos de Menú

Elementos claves para costear

Unidades de Medida

Rendimientos

Receta estándar y ficha técnica

Lista Maestra de Inventario

Ejercicios de costeo

MÓDULO DOS:

COMPRAR HECHO O HACERLO

Cálculo del costo

Costos de cárnicos

Test de Carnicero

MÓDULO TRES:

CONSIDERACIONES PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS

¡Que vendemos realmente!

Estructura de costos del negocio

Cómo fijar los precios

Cálculo de factores

MÓDULO CUATRO:

PLANIFICACIÓN DE LA UTILIDAD DEL NEGOCIO

Planificación de la ganancia

Puntos de equilibrio y

Manejando la Base de clientes

Ejercicios grupales

Para empresarios y profesionales

El menú es una *herramienta* vital para el desarrollo de su negocio. La adecuada *fijación de precios* y el *cálculo correcto de los costos* le permitirán administrar y planificar eficazmente su rentabilidad.

CUANDO:

Quito: lunes 22-ene-2018

8h30 – 6h30 incluye almuerzo

Inversión US\$ 210 + IVA

INSTRUCTOR:

MBA César Galarza G., Master en Administración de Negocios, INCAE; EE Kellogg School of Management, Lcdo. en Contabilidad y Auditoría PUCE, Quito, Diplomado en Marketing TEC, amplia y variada experiencia como administrador y consultor de empresas en áreas gerencial, comercial y financiera

MUNDO GOURMET

Bogotá – Quito – Lima

Es una empresa especializada en la capacitación de Empresarios y Profesionales del negocio de Alimentos y Bebidas. Presta servicios a sus clientes en Colombia, Ecuador y Perú. Ha capacitado a más de 5,000 empresarios del sector gastronómico y de hospitalidad.

Visitar

www.mundogourmet.ec/

www.mundogourmet.com.co

Visitar: www.mundogourmet.ec / www.colombiagourmet.ning.com