



Transforma tu restaurante desde el liderazgo

Equipos fuertes. Procesos claros. Resultados sostenibles. Consultoría gastronómica con el Método F.A.G.N.E.R. Especializada en liderazgo, cultura organizacional y operación eficiente.

👉 Agenda un diagnóstico profesional sin costo.

Contáctanos: 998 335 4377

Chef Fagner Franco / CEO Liderazgo Gastronómico

WWW.LIDERAZGOGASTRONOMICO.COM.MX



✗ EL PROBLEMA

Fallas operativas, conflictos internos, baja utilidad

¿Tu restaurante tiene alguno de estos problemas?

Alta rotación de personal

Conflictos constantes en cocina y servicio

Falta de liderazgo real

Operación desordenada

Pérdidas por mala gestión

Dueños apagando fuegos todos los días

📌 El problema no es la comida. Es el liderazgo y la estructura.

✓ LA SOLUCIÓN

Método F.A.G.N.E.R. de Liderazgo Gastronómico

Un sistema probado para:

- Formación de líderes - Formar líderes reales
- Análisis de operación - Ordenar la operación
- Gestión Humana - Construir cultura organizacional
- Normalización de procesos - Estandarizar y procedimientos
- Evaluación constante - Medir resultados a través de KPIs
- Reforzamiento - Sostener el cambio a través del liderazgo



Implementación de consultoría operativa



F – Formación de líderes en habilidades de liderazgo: Objetivo: Desarrollar líderes funcionales, no solo jefes.

Tareas clave:

1. ☐ Identificar líderes actuales (chef, sous chef, gerente, encargados).
 2. ☐ Evaluar estilo de liderazgo de cada líder (autoridad, comunicación, manejo de presión).
 3. ☐ Capacitar en liderazgo humanista y gestión de equipos.
 4. ☐ Entrenar habilidades de comunicación efectiva y retroalimentación.
 5. ☐ Definir responsabilidades claras por puesto de liderazgo.
- 📌 Entregable: Mapa de liderazgo y plan de capacitación.



G – Gestión humana y solución de conflictos

Objetivo: Construir una cultura sana, productiva y sostenible.

Tareas clave:

1. ☐ Evaluar clima laboral y nivel de compromiso del equipo.
 2. ☐ Detectar conflictos internos y causas raíz.
 3. ☐ Implementar reglas claras de convivencia y respeto.
 4. ☐ Diseñar dinámicas de motivación y reconocimiento.
 5. ☐ Definir valores y comportamientos esperados del equipo.
- 📌 Entregable: Lineamientos de cultura organizacional.



E – Evaluación constante de los procesos

Objetivo: Medir, corregir y mejorar continuamente.

Tareas clave:

1. ☐ Definir KPIs operativos y humanos.
 2. ☐ Medir resultados antes y después de la intervención.
 3. ☐ Realizar reuniones de seguimiento con líderes.
 4. ☐ Ajustar procesos según resultados reales.
 5. ☐ Crear rutina de evaluación semanal o mensual.
- 📌 Entregable: Reporte de indicadores y plan de mejora continua.

👉 Todo aplicado en campo, no teoría.



A – Análisis de operación y evaluación de capacidades

Objetivo: Sostener el cambio y evitar recaídas.

Tareas clave:

1. ☐ Mapeo de la operación.
 2. ☐ Evaluación de liderazgo por puesto clave.
 3. ☐ Análisis de procesos diarios sin el líder presente.
 4. ☐ Detección de cuellos de botellas operativos.
 5. ☐ Definición de líderes funcionales por área.
- 📌 Entregable: Mapeo de liderazgo operativo con funciones claras y medibles.



N – Normalización de procesos estándares

Objetivo: Que la operación funcione igual todos los días, con o sin el dueño.

Tareas clave:

1. ☐ Documentar procesos clave de cocina y servicio.
 2. ☐ Crear recetarios y fichas técnicas estandarizadas.
 3. ☐ Definir protocolos de apertura, cierre y operación.
 4. ☐ Estandarizar roles y procedimientos por turno.
 5. ☐ Capacitar al equipo en los nuevos estándares.
- 📌 Entregable: Manual operativo básico del restaurante.



R – Reforzamiento del liderazgo y la empatía laboral

Objetivo: Sostener el cambio y evitar recaídas.

Tareas clave:

1. ☐ Sesiones de mentoring uno a uno con líderes clave.
 2. ☐ Coaching en toma de decisiones bajo presión.
 3. ☐ Acompañamiento en manejo de conflictos reales.
 4. ☐ Refuerzo de habilidades de liderazgo en campo.
 5. ☐ Plan de crecimiento y desarrollo del líder.
- 📌 Entregable: Plan de fortalecimiento de liderazgo.



RESULTADOS ESPERADOS



Menos rotación



Mejor ambiente laboral



Equipos más comprometidos



Mayor rentabilidad




Operación estable



Dueño con control, claridad y confianza



 **Lideradago Gastronómico**
by Chef Fagner Franco



Quien es Fagner Franco Moreira

Fagner Franco Moreira

Consultor en liderazgo gastronómico y creador del Método F.A.G.N.E.R.

Especialista en transformar cocinas desde las personas, con enfoque humanista, estratégico y operativo. **Certificado en Neuro liderazgo y PNL**, Certificado KAIZEN practitioner, 15 años como Chef Ejecutivo en grandes cadenas hoteleras de alto y ultra lujo, Miembro de La **Academia Culinaria de Francia** y Vatel Club México. Consultor gastronómico y capacitador externo.

Brasileño con experiencia en países como: **Francia, México, Brasil, Republica Dominicana, España**. Conferencista y empresario del sector gastronómico. Habla inglés, Francês, Español y português.

Empresario del sector gastronómico en el rango de gestión de franquicias, Socio fundador de **Monchet**, empresa dedicada a la gestión operativa y administrativa de franquicias en México.



📞 Agenda tu diagnóstico profesional hoy



Da el primer paso hacia la transformación

Paquetes

Paquete BÁSICO – \$18,000 MXN (50% al inicio del programa 50% al termino del programa).

- **Diagnóstico completo** - 1 dias de visita operativa(4hs) - (Operación, capacidades técnicas del equipo, áreas de oportunidad,
- **Checklist aplicado** (Entrega del Checklist operativo para seguimiento diario).
- **Plan de acción** (PDA de las acciones a ser implementadas en operación a cargo de los líderes)
- **1 sesión estratégica de 2 horas** (Introducción al proyecto de consultoria)
- **1 sesión estratégica de 4 horas (capacitación del equipo:** Liderazgo, Empatía, Comunicación, Gestión de conflictos, procesos)

Paquete PROFESIONAL – \$45,000MXN (50% al inicio del programa 50% al termino del programa).

- Implementación Método **F.A.G.N.E.R.** (30 días)
- **Diagnóstico completo** - 2 visitas operativa(4hs cada) - (Operación, capacidades técnicas del equipo, áreas de oportunidad,
- **1 sesión estratégica de 2 horas** (Introducción al proyecto de consultoria - OBJETIVO)
- Capacitación de líderes - **2 sesión estratégica de 4 horas (capacitación del equipo:** Liderazgo, Empatía, Comunicación, Gestión de conflictos, procesos)
- Estandarización de procesos - Definición operativa de las responsabilidades.
- Seguimiento - 4 Visitas totales - semanales de 4hs cada, para evaluar proceso, implementaciones y áreas de mejora.
- Reportes - Semanales de los resultados y observaciones.
- Aplicación de metodología KAIZEN - Introducción del equipo al proceso 5S de KAIZEN MEJORA CONTINUA.
- Definición de KPIs operativo para líderes de primera línea. (Chef, Gerente, Supervisores, Capitanes, Barista).
- Entrega de reporte de actividades.

★ El más vendido





Paquete PREMIUM – **\$85,000MXN** - (50% al inicio del programa 50% al termino del programa).

- Todo lo anterior (45 dias)
- Coaching 1 a 1 - Con lideres de primera línea (Chef, Gerente, Supervisores, Capitanes, Barista).
- Acompañamiento en campo - 6 Visitas totales- semanales de 4hs cada, para evaluar proceso, implementaciones y áreas de mejora.
- Certificación oficial
- Soporte directo

👉 Aquí está tu mejor opción.



"Vengo a ayudarte a construir un equipo que funcione. Si arreglamos el liderazgo, la cultura y los procesos, el restaurante se ordena solo."

👉 ¿Te gustaría que empecemos con un diagnóstico?



