



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.

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



CÓMO FUNCIONA

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, Francés, 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 días 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 consultoría)
 - **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 consultoría - **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 líderes 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?







