Cursos de Crepas y Creperías

¡INICIA TU NEGOCIO!

Poca Inversión. Mucha Ganancia,
Te Enseñamos Como.
LLÁMANOS Y AGENDA TU VISITA

CONTACTO
Call Center (55) 5350-1415
info@emcebar.org.mx
www.emcebar.org.mx
Facebook: /emcebar

CDMX
Ciudad de México
Tel. (55) 5264-8159
Whatsapp (55) 6426-3360
Av. Insurgentes Sur 348 Piso 4
Col. Roma

PUE
Puebla
Tel. (222) 232-6795
Whatsapp (55) 6881-7381
Av. Juárez 2916 Int. 105,
Col. La Paz

MTY
Monterrey
Tel. (81) 4162-5940
Whatsapp (55) 7816-1858
Av. Morelos 432 Ote. Int. 310
Col. Centro

GDL
Guadalajara
Tel. (33) 5351-6653
Whatsapp (33) 2931-9206
Av Vallarta 1449 Piso 1 Oficina 1
Esquina Av. Chapultepec,
Col. Americana
¿Qué es EMCEBAR?

EMCEBAR es la Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes

Somos DIFERENTES a los Demás:

• Nos Enfocamos en el ESTUDIANTE al 100%
• Cursos Personalizados, Resolvemos Todas Tus Dudas
• Maestros Profesionales Con Experiencia en su Área
• Somos RECONOCIDOS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

«EMCEBAR EN FORO TV: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México»
Nuestras Instalaciones

8 Instructores Expertos
3 salones-cafetería
2 salón-crepería
2 salones-bar
2 salón-repostería
1 Auditorio

Sede Roma Norte CDMX

Insurgentes Sur 348 Piso 4
Col. Roma Norte, Del.
Cuauhtémoc, Cd. De México

Cómo llegar:
• Por Metro: Estación Insurgentes o Chilpancingo
• Por Metrobús: Estación Sonora
• Por Automóvil: A 5 min. De Glorieta Insurgentes

(55) 52 64 81 59
Lunes a Sábado de 9am a 5pm
Cursos en Guadalajara
Sede Col. Americana

Nuevas Sede!
Col. Americana

3 Instructores Expertos
2 salones-cafetería
1 salón-crepería / gastro
1 salones-bar
1 salón de negocios
1 Auditorio

Sede Col. Americana
Av. Vallarta 1449 Piso 1 Oficina 1
Esquina con Av. Chapultepec
Col. Americana, GDL.

Referencias:
7/Eleven en la Esquina, Entrada
por Av. Vallarta

Horario:
Lunes a Viernes 9am a 5pm
Sábados 9am a 3pm

(33) 5351-6653
CURSOS EN PUEBLA

Nuestras Instalaciones

3 Instructores Expertos
3 salones-cafetería
1 salón-crepería
2 salones-bar
1 salón-gastronomía

Sede Puebla Col. La Paz

Av. Juárez 2916 Int. 105
Col. La Paz, Puebla

Referencias:
• Edificio Gris, Junto a Gasolinería y Citibanamex
• Entre Blvd. Atlixco y 29 Sur

• Horario:
• Lunes a Sábado 9 a 5pm

Visite Puebla

• Muchos Hoteles Cerca
• Atracciones Turísticas en Centro Histórico
• Zona Segura con Estacionamientos

(222) 232 67 95
Nuestras Instalaciones

- 2 Salones
- Aula de Negocios
- Aula de Barismo
- 1 Simulador de Barra de Cafetería

Sede Monterrey Centro
Morelos 432 Ote. Despacho 310 (Edificio Morelos)
Col. Centro Monterrey, N.L.

Horario:
Lunes a Sábado 9am a 5pm

(81) 41 62 59 40
¿Porqué Son Los Mejores Cursos de Creperías?

✓ Cursos Personalizados, **Aprenda Más**

✓ 1 A 1 Con El Profesor

✓ Fechas Flexibles, **Usted Elige Las Fechas**, Nos Adaptamos A Sus Necesidades

✓ **Se Incluyen Todos Los Insumos**, No Va a Gastar Ni Un Peso Más

✓ **PRACTICA con Todos Los Accesorios Y Equipos**, **Ahorre La Inversión** En Equipos Y Aprenda Primero Sin Miedo A Descomponerla

✓ **Garantía De 100% De Aprendizaje**, Entrene Con Los Mejores Maestros En Su Ramo

✓ En El Curso Se **Resuelven Todas Sus Dudas**, Duran 3 Horas Para Que Practique

✓ **Se Entrega Diploma por EMCEBAR**
CONOCE EL CATÁLOGO

6 Cursos de Negocios Para Tu Crepería

Cómo Iniciar Un Negocio de Crepas

Costeo de Menú

Aumentar Ventas de Negocios A y B

Administración De Creperías

Servicio al Cliente

Marketing De Negocios A y B

Formas de TOMAR LOS CURSOS:

Online
• Acceso 24/7
• Internacional
• En Video

En CDMX
• Sobre Insurgentes Sur
• Práctica!

En GDL
• Colonia Americana

En Puebla
• En Zona Centro
• Hoteles Cerca

Monterrey
• En Edificio Morelos
• Zona Centro
Cómo Hacer Crepas
Haz crepas ¿Desde Cero! Descubre El Secreto Para Preparar La Masa Perfecta Para Crepas Y Practica Con Chefs. Recetas Saladas Y Dulces.

Bebidas Frías
Domina la elaboración de Bebidas Frías Y Frappés Para Creperías Aumentarán Tus Ventas.

Frappes de Especialidad
El Producto MÁS VENDIDO En Una Creperia: Frappés de Especialidad Practica 10 Recetas SECRETAS de Frappesque Subirán Las Ventas de Tu Crepería.

Cursos Prácticos de Crepas

Aparta Tu Lugar por Teléfono al Call Center 55 5350-1415

Crepas de Especialidad
Prepara Crepas con asombrosas presentaciones Las crepas Gourmet son el Plus que tu creperia necesita para cautivar a tus clientes.

Masas de Sabores para Crepas
Dale Sabor Único a tu masa para las crepas. Sorprende a tus clientes con Crepas de Colores y Sabores Incomparables.

Crepas Japonesas
Las recetas japonesas más Cool Convierte la masa regular en masa de sabor! Haz las crepas más populares y adictivas para vender en tu cafeteria, creperia o restaurante.

Todos los Cursos Incluyen Insumos, Material de Apoyo y Diploma. 
La Técnica Más FÁCIL de Hacer Crepas... ¡En 1 Día!

Haz Crepas Sin Ser Chef En Las Primeras 2 Horas del Curso

✔️ PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES, CREPERAS PROFESIONALES, HERRAMIENTAS Y LA TÉCNICA

✔️ Descubre El Secreto Para La Masa Perfecta De Crepas

✔️ Elabora Recetas De Crepas Dulces Y Saladas

✔️ Decora Las Crepas Para Presentar Como Un Chef Profesional

✔️ Práctica Con Máquinas Profesionales Que Usarás En Tu Negocio

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Roma Norte
Sede Monterrey

Temas y Actividades
Herramientas, Accesorios e Insumos
Partes de la Crepa
Preparación de la Masa
Decoración
Presentación
Otras Preparaciones
Crepas Dulces
Crepas Saladas
Recetas

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:
→ Material de Apoyo Con Todo El Contenido del Curso
→ Diploma Con Validez Curricular
→ Te Damos Todos Los Insumos Que Vas a Usar

«EMCEBAR EN FORO TV»: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
¿Hace Calor En Tu Ciudad?

Un Frappé Es Lo Que Vende

Los Frappés Son la Mina de Oro
de las Creperías en Primavera y Verano

Porqué Las Creperías Que No Venden
Frappés Están Perdiendo 50% En Ventas

Prepara Bebidas Frías Modernas Que
Sorprenderán A Tus Clientes

Descubre Porqué La Granizada,
Chamoyada Y Smoothie Son Las Bebidas
Más Frescas Que Todo Cliente
Quiere Probar

Ahorra 30% En Tus Insumos Al Usar Los
Productos Que Recomendamos
En El Curso

Vende Una Soda Italiana Fría Y Gana
155% Más De Utilidad Que Vendiendo
Una Coca

Prepara El Producto De Moda En
México: Chai Frío

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso

DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas y Actividades
Bebidas frías
Bases de preparación
Preparación de bebidas Frías: frappé,
cremosas, otras bebidas
Sabores, esencias y aditivos
Bebidas frías en menú

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:

▶ Material de Apoyo Con Todo El
Contenido del Curso
▶ Diploma Con Validez
▶ Curricular Te Damos Todos
Los Insumos Que Vas a Usar
▶ Usarás Máquinas Profesionales

EMCEBAR EN FORO TV: «Una de las Escuelas
con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
http://noticias.televisa.com/forotv-mananas-ana-paula/1504/office-
beneficio-barista/
Prepara CREPAS ÚNICAS para Diferenciarte de LOS DEMÁS

Descubre Recetas Para SUBIR EL NIVEL De Tu Creperia o Restaurante

✓ Técnicas Innovadoras para PREPARAR CREPAS GOURMET

✓ Te revelamos los secretos para una Crepa Perfecta

✓ Prepara las crepas más Famosas con recetas espectaculares como la Crepa Suzzete

✓ Haz Crepas Light, Crepas con Helado Y hasta Crepas Sin Gluten

✓ Te garantizamos el aprendizaje de la preparación completa de Crepas de ESPECIALIDAD

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas y Actividades
Herramientas, Accesorios e Insumos
Utensilios
Presentación de Crepas
Crepas Light
Crepa Suzette
Crepa Ice Cream
Crepa Frutos Rojos
Crepa Sin Gluten

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:
Material de Apoyo Con Todo El Contenido del Curso
Diploma Con Validez Curricular
Te Damos Todos Los Insumos Que Vas a Usar

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FOROTV»: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
¡Crea Sabores Y Colores Para Crepas Espectaculares!

INNOVA tu Creperia y Agrega Variaciones a Las Crepas!

- CREA MASAS PARA CREPA DE DIFERENTES SABORES Y COLORES
- Aprende a Hacer Masa Red Velvet
- Elabora Crepas Con Masa de Hierbas Finas
- Decora tus Crepas combinando el Color de la masa
- Te damos las recetas Especiales para darle sabor y color a la Masa De tus Crepas

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas y Actividades
- Herramientas, Accesorios
- Masa de chocolate
- Masa Red velvet
- Masa Chocolate y cajeta
- Masa sabor Café
- Masa Finas Hierbas
- Decoración

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:
- Material de Apoyo Con Todo
- El Contenido del Curso
- Diploma Con Validez Curricular
- Te Damos Todos Los Insumos Que Vas a Usar

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FORO TV»: Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
http://noticieros.telesica.com/forotv-manana-ana-paula/1504/0fficio-beneficio-barista/
Prepara las Crepas Más Cool de Japón... en México!

Lo Más Trendy Del Año en Crepas, ¡No Te Quedes Atrás!

✓ Presentación De Crepas Al Estilo Japonés
✓ Cómo Elaborar Tu Propia Crema Batida
✓ Decora Tus Crepas Combinando Elementos Creativos!
✓ Te Damos Las Recetas Especiales Para Darle Sabor Y Color A La Masa De Tus Crepas

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas y Actividades
✓ ¿Cómo surgen las crepas Japonesas?
✓ Cómo Armar tu crepa
✓ Crepas de Chocolate
✓ Crepas de Matcha
✓ Crepa de Parika
✓ Crepas Naturales
✓ Crepas de Colores
✓ Crema Montada

Modalidad
Presencial Personalizado
Curso Online

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:
✓ Material de Apoyo Con Todo El Contenido del Curso
✓ Diploma Con Validez Curricular
✓ Te Damos Todos Los Insumos Que Vas a Usar

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FORO TV: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
http://noticieros.telesica.com/forotv-mañanas-ana-paula/1504/entrevista-beneficio-barista/
El Producto MÁS VENDIDO En Una Crepería: **Frappés de Especialidad**

Los Frappés Son La Mina De Oro
De Las Creperías En Primavera Y Verano

Por qué Las Creperías Que No Venden Frappés Están **Perdiendo 50% En Ventas.**
Prepara Bebidas Frías Modernas Que **Sorprenderán** A Tus Clientes.
Prepara las Bebidas de MODA y MÁS VENDIDAS DEL AÑO!
Taro, Matcha, Mazapán, Chai... y MUCHOS MÁS!

**Temas**
- Frappe Matcha
- Frappe Pony
- Frappe Horchata
- Frappe Taro
- Frappe Chocoretas
- Frappe Mazapán
- Frappe Yogurt
- Frappe Chai
- Affogato Frappe
- Lemon Cheese Cake Frappe

**Modalidad**
- Online en Video
- Presencial **Personalizado**

**¡Eso NO es TODO!**
**TE INCLUIRÁMOS GRATIS:**
- Material de Apoyo
- Diploma Con **Validez Curricular**
- Te Damos Todos Los Insumos Que Vas a Usar
- Usarás Máquinas Profesionales

**¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!**
LLAMA Y Agenda Tu Curso

DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FOROTV»: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
¿Cómo Hacen las Franquicias Para **Abrir** una Crepería Exitosa?

Una Crepería puede darte entre ¡60 a 81% de rentabilidad!

Algunos De Los **Secretos** Del Curso Son:

- Cómo Encontrar El Mejor Local Y Ubicación Para Tu Crepería,
- Cómo Elegir La Crepera Profesional Correcta Y **Ahorra $10,000 Pesos**
- Los 4 Diseños de Crepería **Más Rentables**.
- Listas De Proveedores De Insumos, Barras Y Equipos, ¡a Nivel Nacional!
- **Trámites De Apertura** Para Tu Negocio
- Cómo Ganar **80.25% De Utilidad**

**Toma Este Curso En**
- Sede Guadalajara
- Sede Puebla
- Sede CDMX Colonia Roma
- Sede Monterrey

**Temas y Actividades**
- Antes De Iniciar
- Pasos Para Iniciar
- Define Tu Concepto Imagen
- Muebles Y Equipos De Decoración
- Diseño Del Menú
- Marco Legal
- Operaciones Diarias

**Modalidad**
- Online en **Video**
- Presencial **Personalizado**

**TE INCLUÍMOS GRATIS:**
- **Material de Apoyo** Con Todo El Contenido del Curso
- Diploma Con **Valeidez Curricular**

**¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!**
LLAMA Y Agenda Tu Curso

**DF:** (55) 52 64 81 59
**GDL:** (33) 5351-6653
**MTY:** (81) 41 62 59 40
**PUEBLA:** (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FORO TV: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
HAZ DE TU CREPERÍA UN NEGOCIO RENTABLE Y EXITOSO

Obtén Estrategias, Técnicas Y Tips Exclusivos Para Negocios de Alimentos

¿Por qué Este Curso Es Único En El Mercado?

Te Explicamos Cómo Hacer La Planeación Diaria, Semanal Y Mensual De Tu Empresa.

Cómo Encontrar El Proveedor Más Confiable De Insumos, MateriasY Equipos.

Los Cuidados Para Llevar Control de Tu Almacén ¡Sin Ninguna Pérdida!

Cómo Contratar Al Equipo De Trabajo Más Productivo.

Cómo Motivar A Tus Empleados Y El Factor Número 1... Cómo Planear El Futuro De Tu Negocio.

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas
Administración Restaurantera
Análisis Financiero
Cuestiones de Legalidad
Técnicas para Controlar un Restaurante
Control del Restaurante
Coaching para Restaurantes
Toma de Decisiones
Motivación para el Equipo de Trabajo

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:
- Material de Apoyo Con Todo El Contenido del Curso
- Diploma Con Validez Curricular

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95
¿Cómo Sabemos Que Las Creperías Tienen El 80.25% De Utilidad?

Usamos El Costeo De Menú

¿Qué es el Costeo y Porqué Lo Necesitas en tu Negocio?

Identifica Los Insumos Más Caros Que Te Harán Perder Dinero
Descubre Cuáles Son Las Bebidas Y Alimentos Más Rentables Que Puedes Vender

Conoce 8 Técnicas Para Fijar El Precio Perfecto Para Tus Productos

Obtén Utilidades Desde El 46%
AI 80.25% En Tus Bebidas Y Alimentos

Descubre Trucos Para Incrementar Tus Ventas, Bajar Tus Costos Y Que Tus Clientes Sigan Amando Tu Negocio

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso

DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95
¡NO MÁS CLIENTES INSATISFECHOS!

Descubre Los Secretos Para Tener Un Servicio De Calidad Que Venda Más

**Conoce la Fórmula Para Ventas Millonarias.**

**Quiénes Deben Atender a los Clientes.**

**Descubre el Por Qué Tus Clientes No Compran Ni Vuelven.**

**¿Cliente Insatisfecho? Descubre Qué Hizo Mal Tu Personal y Solúcionalo.**

**10 Actitudes Que Debe Tener Tu Personal Con el Cliente.**

**Estrategias Para Mejorar Tu Servicio al Cliente.**

**¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!**

LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

**Toma Este Curso En**
Sede Guadalajara  
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

**Temas y Actividades**

- La importancia del Servicio
- Lealtad del cliente
- Factores clave
- Higiene y lavado de manos
- La comanda
- Servicio de café y postres
- Consignas durante el servicio
- Propinas
- Despedida al cliente
- Atención de quejas y sugerencias
- Clientes tóxicos y situaciones difíciles

**Modalidad**
Presencial Personalizado

**¡Eso NO es TODO! TE INCLUÍMOS GRATIS:**

- Material de Apoyo
- Diploma Con Validez Curricular

«EMCEBAR EN FORO TV: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México» 9 de Abril 2015
Estrategias de Marketing para Creperías Nuevas

El Problema #1 Después de Poner Tu Negocio es Que No Sabes Cómo Atraer a Más Clientes. ¡Esta Es La Solución!

Qué Descubrirás En Este Curso:

✔️ Conoce Los Secretos Que Sólo Los Que TRABAJAN en Marketing Conocen y No Quieren Decirte.

✔️ La Razón Por La Que Tienes Que GASTAR Dinero Para HACER Dinero.

✔️ Ahorra Miles de Pesos con Unos Simples Pasos Que Te Enseñamos

✔️ No Necesitas GRAN PRESUPUESTO Para Ganarle a Tu Competencia, Descubre Cómo

✔️ Cómo Tus Vendedores Pueden Hacerte Millonario Con Un Poco de Entrenamiento

✔️ Conoce Porqué Necesitas A Tus Clientes

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas y Actividades

- Competitividad
- Estrategia del Producto
- Objetivo de Mercadeo
- Las 4 P’s
- Diseño de estrategias
- Posicionamiento
- Estrategias de precio
- Diseño de precios
- Estrategia promocional
- Servicio a cliente

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:

✔️ Material de Apoyo
✔️ Diploma Con Validez Curricular

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso
DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FOROTV: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México»
9 de Abril 2015
¡No Sufras en Tu Crepería!
El Secreto Para Vender Más Es…

Descubre Dónde Está Mal Tu Negocio
y Cómo Puedes Rescatarlo
y Hacerlo Crecer ¡AL DOBLE!

Qué Descubrirás En Este Curso:

- Los Errores que 95% de Los Negocios
  Cometen y Qué PUEDES EVITAR con Mis
  Técnicas.

- Porqué SE CAEN las Ventas y Cómo
  Diagnosticarlo INMEDIATAMENTE.

- Cómo Puedes Subir Tus Ventas con
  Pequeños Cambios En El Exterior de Tu
  Local.

- Conoce Las Técnicas Que En Un Día Te
  Pueden Subir 10 a 20% Tus Ventas.

- Utiliza Estrategias Probadas para Hacer
  Crecer Tu Empresa, con Poca Inversión.

- ¡Y Tácticas de $0 Pesos para Hacer
  Marketing Efectivo!

Toma Este Curso En
Sede Guadalajara
Sede Puebla
Sede CDMX Colonia Roma
Sede Monterrey

Temas y Actividades

- ¿Porqué Se Bajaron Tus Ventas?
  Diagnostica Dónde Está el
  Problema
- ¡Recupera Ventas Rápido!
  Cómo Seguir Vendiendo y
  Creciendo
  Incluye Sistema de Análisis de
  Ventas

Modalidad
Online en Video
Presencial Personalizado

¡Eso NO es TODO!
TE INCLUÍMOS GRATIS:
- Material de Apoyo
- Diploma Con Validez
  Curricular

¡EMPIEZA HOY TUS CURSOS!
LLAMA Y Agenda Tu Curso

DF: (55) 52 64 81 59
GDL: (33) 5351-6653
MTY: (81) 41 62 59 40
PUEBLA: (222) 232 67 95

«EMCEBAR EN FOROTV: «Una de las
Escuelas con Mayor Tradición en México»
9 de Abril 2015
http://noticieros.televisa.com/forotv-mananas-ana-
paula/1904/office/beneficio-barista/
Paquete 4 x 3

4 CURSOS PARA 1 PERSONA (DURACIÓN 12 HORAS)

$5970 pesos

1. **CÓMO INICIAR TU CREPERÍA**
   - 8 Trámites antes de abrir.
   - Halla la Ubicación Perfecta.
   - Lista de los Mejores Proveedores.
   - Asesoría Personalizada: ¡Ahorra $35,000 en Equipo!

2. **CÓMO HACER CREPAS 1**
   - Descubre el secreto para la masa perfecta de crepas.
   - Elabora recetas de crepas dulces y saladas.
   - Decorá las crepas para presentar como un chef.

3. **COSTEO DE MENÚ**
   - Descubre el secreto para incrementar tus ventas y bajar tus costos.
   - Estrategias de costing y fijación de precios.

4. **BEBIDAS FRÍAS**
   - ¿Sabías que si no agregas a tu menú bebidas frías o frappé estás dejando ir el 50% de tus ventas?
   - Prepara bebidas frías modernas.

Estás A La Mitad Del Camino Para Tener Una Crepería ¡CONTINUA!

Paquete de 8 Cursos

8 CURSOS PARA 2 PERSONAS (DURACIÓN 21 HORAS)

$9990 pesos

5. **CREPAS DE ESPECIALIDAD**
   - Técnicas Innovadoras para preparar crepas gourmet.
   - Prepara las crepas más famosas: Suzette, Light, con helado, sin gluten.

6. **MANAGER DE RESTAURANT**
   - Herramientas que Evitarán Que Tu Negocio Quebre.
   - Cómo contratar al Mejor Personal.
   - Estrategias para reducir costos de inventario.

7. **ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS A Y B**
   - Las Bases Para Administrar tu Negocio.
   - Finanzas, Recursos Humanos, Organización.
   - Cómo hacer la planeación, objetivos y metas.

8. **FRAPPES DE ESPECIALIDAD**
   - El Producto Más Vendido en una Crepería: Frappés de Especialidad.
   - Descubre 8 Rutas INNOVADORAS.

9. **SERVICIO AL CLIENTE**
   - Descubre los secretos para tener un servicio de calidad que venda más.
   - Estrategias para mejorar tu servicio al cliente.

10. **MARKETING DE RESTAURANT**
    - Estrategias de marketing para creperías nuevas.
    - El problema #1 Después de poner tu negocio es que no sabes cómo atraer a más clientes. ¡Esta es la solución!

11. **MASAS DE SABORES**
    - ¡Crea Sabores y Colores para Crepas Espectaculares!
    - Innovate tu crepería y agrega variaciones a las crepas.

12. **CREPAS JAPONESAS**
    - Lo Más Trendy en Crepas en México.
    - Presentación de Crepas al Estilo Japonés.
    - Cómo elaborar tu propia crema batida.

Sigue para ser un experto en Crepas ¡CONTINUA!

Paquete de 12 Cursos

12 CURSOS PARA 2 PERSONAS (DURACIÓN 30 HORAS)

$14990 pesos

Todos los Cursos Incluyen Insumos, Material de Apoyo y Diploma.
¡APARTA TU LUGAR HOY!
ESTE MES: A Las Primeras 10 Personas

2x1

EN PROMOCIONES
DE 8 Y 12 CURSOS

PROMOCIÓN
8CURSOS

2 Personas
Entran x Sólo

Precio Regular:
$31,840 Pesos

$9,990

PROMOCIÓN
12CURSOS

2 Personas
Entran x Sólo

Precio Regular:
$47,760 Pesos

$14,990
Calendario de Cursos

Entra en la Página:
www.emcebar.org.mx/calendario

¡Aparta Tus Fechas!

Consulta Las Fechas Disponibles En:
www.emcebar.org.mx/calendario/

Los Cursos Tienen una Duración de 3 HORAS en promedio.

Los Horarios de Cursos son:
En la mañana de 9 a 12pm
En la tarde de 2 a 5pm
En CDMX el Sábado es de 10am a 12:30 y 2 a 5pm
En PUE el Sábado es de 9:30 a 12pm y 1 a 4pm

Para Agendar Sus Fechas De Cursos Debe Presentar Un Pago de Anticipo Para Apartar Su Lugar
Requiere Comunicarse POR TELÉFONO para Realizar su Apartado.
Curso Online

Precio de 1 Curso

Regular

$690 Pesos

Paquete Premium

9 Cursos Online

De $2760 a

$1499 Pesos

Beneficios de los Cursos Online

En Video

Velo en Tu PC o Laptop

Mundial

Acceso Desde Cualquier Parte Del Mundo

Por Internet

Desde Tu Casa

A tu Ritmo

Inicia el Curso a La Hora Que Quieras

Garantizado

Por 30 Días
¿Cómo Comprar los Cursos Online?

1. Por Internet
   Entra a:
   www.latinottrainers.org/

2. Por Teléfono
   Habla de Lunes a Viernes de 9 a 5 pm
   (55) 5350-1135

3. Por Email
   • info@latinottrainers.org
LLÁMANOS Y AGENDA TU VISITA

CONTACTO
Call Center (55) 5350-1415
info@emcebar.org.mx
www.emcebar.org.mx
Facebook: /emcebar

CDMX
Ciudad de México
Tel. (55) 5264-8159
Whatsapp (55) 6426-3360
Av. Insurgentes Sur 348 Piso 4
Col. Roma

PUE
Puebla
Tel. (222) 232-6795
Whatsapp (55) 6881-7381
Av. Juárez 2916 Int. 105,
Col. La Paz

MTY
Monterrey
Tel. (81) 4162-5940
Whatsapp (55) 7816-1858
Av. Morelos 432 Ote. Int. 310
Col. Centro

GDL
Guadalajara
Tel. (33) 5351-6653
Whatsapp (33) 2931-9206
Av Vallarta 1449 Piso 1 Oficina 1
Esquina Av. Chapultepec,
Col. Americana