

# Catálogo Cursos de Administración de Restaurantes

PRESENCIALES EN CDMX  
Y MODALIDAD VIRTUAL



# CLASE 1

# Administración de Restaurantes

**Recomendado para:** Dueños, Gerentes y Emprendedores de Negocios de Alimentos y Bebidas

**Duración:** 5 Horas / en 1 Día

**Modalidad:** Presencial en CDMX o en Vivo por Internet

**Se entrega Diploma** al Finalizar

## Bases del Negocio Restaurantero

- Concepto de tu Negocio
- Presupuesto para tu Negocio
- Montos de inversión
- Cuánto se gana
- Inversión Inicial
- Cuánto cuesta poner un negocio
- Cómo seleccionar Equipos para Restaurante
- Cómo elegir tu Equipo Mayor
- Recuperación de la Inversión
- Selección de Local y Mercado
- Cómo escoger un buen local
- Diseño de local
- Ejemplos de Diseño y Distribución
- Look del Negocio y Diseño
- Diseño del Menú
- Ejemplos de Menú
- Presupuesto inicial de Insumos
- Marcas y Proveedores
- Trámites y Permisos
- Cómo me registro ante el SAT

## Administración Restaurantera

- Sistema de un Negocio Restaurantero
- Obligaciones de los dueños, socios y encargados
- Áreas de cocina
- Cómo se controlan áreas de cocina
- Áreas de Servicio
- Cómo se controlan áreas de servicio
- Áreas administrativas
- Puntos Básico de Recursos Humanos
- Almacén, Compras y Proveedores
- Cómo encontrar proveedores
- Cómo evaluar proveedores
- Días de Compras
- Requisiciones
- Manejo de almacén

## Costeo de Menú

- Tipos de recetas
- Precio de la competencia
- Precio psicológico
- Costeo de menú
- Costeo de bebidas
- Pasos para ingeniería de menu
- Costeo de pizza
- Costeo de cóctel
- Costeo de sopa
- Costeo de corte de carne fattoush



# CLASE 2

# Taller Gerencial de Restaurantes

**Recomendado para:** Dueños, Gerentes y Emprendedores de Negocios de Alimentos y Bebidas

**Duración:** 5 Horas / en 1 Día

**Modalidad:** Presencial en CDMX o en Vivo por Internet

**Se entrega Diploma** al Finalizar

## Protocolo y Servicio al Cliente

- Qué es el servicio
- Porqué es importante
- Tipos de servicio
- Montajes para el servicio
- Puestos y Procesos del Servicio
- Protocolo y pasos del servicio
- Speech de servicio
- Evaluación del servicio
- Manejo de Quejas y Situaciones Difíciles
- Manejo de Problemas en servicios

## Manager de Restaurante

- Quién se encarga del restaurante
- Áreas de un restaurante
- Puestos importantes
- Organigrama
- Qué hace cada puesto
- Perfil del gerente
- Definir manejo diario del negocio
- Operaciones diarias a supervisar
- Dueños y socios del restaurante

## Habilidades Gerenciales

- Qué son habilidades gerenciales
- Problemas gerenciales en restaurantes
- Herramientas para el dueño o gerente
- Medidas disciplinarias al Personal
- Checklist para el personal
- Políticas, códigos de ética y reglamento

## Manejo de Recursos Humanos

- Contratación
- Inducción
- Evaluación de desempeño
- Bajas y ascensos
- Formas, perfil de puesto, preguntas para entrevista de trabajo, pruebas de conocimiento o aptitudes, documentos



## CLASE 3

# Gestión y Control de Restaurantes

**Recomendado para:** Dueños, Gerentes y Emprendedores de Negocios de Alimentos y Bebidas

**Duración:** 5 Horas / en 1 Día

**Modalidad:** Presencial en CDMX o en Vivo por Internet

**Se entrega Diploma** al Finalizar

### Control de Inventarios y Almacén

- ¿Qué son los inventarios?
- Inventarios paso a paso
- Cómo se realiza un inventario correctamente
- Claves para realizar inventario físico
- Calcular stock (mínimos, máximos, de seguridad)
- Inventario por tragos / botellas
- Soluciones a inventarios caducos
- Ejercicios

### Robos, Pérdidas y Mermas

- Diferencias
- Mermas y su clasificación
- Cómo afectan las mermas
- Reglamento interno para tu negocio
- Medidas de seguridad
- Triángulo de la Prevención de pérdidas
- Cómo evitar robos
- Manejo de punto de ventas

### Formatos y Controles de Restaurantes

- Áreas de un restaurante y operación diaria
- Controles para compras
- Controles para recepción de insumos
- Controles para almacén
- Controles para cocina
- Controles para caja
- Controles para limpieza
- Ejercicios



## CLASE 4

# Taller de Ventas y Finanzas

**Recomendado para:** Dueños, Gerentes y Emprendedores de Negocios de Alimentos y Bebidas

**Duración:** 5 Horas / en 1 Día

**Modalidad:** Presencial en CDMX o en Vivo por Internet

**Se entrega Diploma** al Finalizar

### Técnicas de Ventas para Meseros

- Factores para Vender
- Ubicación
- Clientes y necesidades
- Equipo de Ventas
- Técnicas de ventas para personal de servicio
- Ventas en recepción
- Ventas durante el servicio
- Objeciones y Preguntas
- Estrategias para aumentar ventas
- Speech de meseros
- Estadísticas de Ventas
- Promociones para aumentar ventas
- Medición de ventas
- Indicadores de ventas

### Marketing para Negocios de Alimentos

- Prospectos y Clientes
- Marketing de Barrio
- Eventos de Restaurante
- Marketing de ingredientes
- Temáticas como herramientas de mkt
- Marketing digital
- Estrategias y Herramientas de MKT Digital
- Whatsapp Marketing
- Apps de comida y Estrategias
- Servicio al Cliente como herramienta
- Inversión en MKT

### Bases Financieras para Restaurantes

- Ingresos del Restaurante
- Cuánto se debe vender
- Gastos del Restaurante
- Costos y Gastos
- Nómina
- Impuestos
- Utilidad y rentabilidad
- Formas de reducir costos
- Estrategias de costos por manejo de insumos
- Qué hacer si tu restaurante no gana
- Indicadores financieros
- Terminales bancarias



LAS BASES

## 1 CLASE 1 / 5 HRS Taller de Administración de Restaurantes

### Bases del Negocio Restaurantero

- Concepto de tu Negocio
- Presupuestos
- Cuánto se gana
- Cuánto cuesta ponerlo
- Cómo seleccionar Equipos Selección de Local y Mercado
- Diseño de local
- Look del Negocio y Diseño
- Diseño del Menú
- Ejemplos de Menú
- Marcas y Proveedores
- Trámites y Permisos
- Cómo me registro ante el SAT

### Administración Restaurantera

- Sistema de un Negocio Restaurantero
- Áreas de cocina
- Áreas de Servicio
- Áreas administrativas
- Puntos Básico de Recursos Humanos
- Almacén, Compras y Proveedores
- Cómo encontrar proveedores
- Cómo evaluar proveedores
- Días de Compras
- Requisiciones
- Manejo de almacén

### Costeo de Menú

- Tipos de recetas
- Precio de la competencia
- Precio psicológico
- Costeo de menú
- Costeo de bebidas
- Ingeniería de menu
- Costeo de pizza
- Costeo de cóctel
- Costeo de sopa
- Costeo de corte

## 2 CLASE 2 / 5 HRS Taller Gerencial de Restaurantes

### Protocolo y Servicio al Cliente

- Tipos y Montajes de servicio
- Puestos y Procesos del Servicio
- Protocolo y pasos del servicio
- Speech de servicio
- Manejo de Quejas, Situaciones Difíciles, Problemas en servicios

### Manager de Restaurantes

- Áreas de un restaurante
- Puestos importantes
- Organigrama, Qué hace cada puesto
- Perfil del gerente
- Definir manejo diario del negocio
- Operaciones diarias a supervisar

### Habilidades Gerenciales

- Qué son habilidades gerenciales
- Problemas gerenciales en restaurantes
- Herramientas para el dueño o gerente
- Medidas disciplinarias al Personal
- Checklist para el personal
- Políticas, códigos de ética y reglamento

### Manejo de Recursos Humanos

- Contratación, Inducción
- Evaluación de desempeño
- Bajas y ascensos
- Perfil de puesto, preguntas para entrevistas, pruebas de aptitud o conocimiento, documentos

## 3 CLASE 3 / 5 HRS Taller de Gestión y Control

### Manejo de Inventarios

- Cómo se realiza un inventario correctamente
- Claves para realizar inventario físico
- Calcular stock (mínimos, máximos, de seguridad)
- Inventario por tragos / botellas
- Soluciones a inventarios caducos
- Ejercicios

### Robos, Pérdidas y Mermas

- Mermas y su clasificación
- Cómo afectan las mermas
- Reglamento interno para tu negocio
- Medidas de seguridad
- Cómo evitar robos
- Manejo de punto de ventas

### Formatos y Controles de Restaurantes

- Controles por Área de un Restaurante
- \* Caja \* Cocina \* Almacén \* Recepción Insumos \* Compras
- Incluye Formatos

## 4 CLASE 4 / 5 HRS Taller de Ventas y Finanzas

### Técnicas de Ventas para Meseros

- Factores para Vender
- Ubicación
- Clientes y necesidades
- Técnicas de ventas para personal de servicio
- Ventas en recepción
- Ventas durante el servicio
- Objeciones y Preguntas
- Estrategias para max. ventas
- Speech de meseros
- Medición de ventas
- Indicadores de ventas

### Marketing para Negocios de AyB

- Prospectos y Clientes
- Marketing de Barrio
- Eventos de Restaurante
- Marketing de ingredientes
- Temáticas para MKT
- Marketing digital
- Estrategias y Herramientas de MKT Digital
- Whatsapp Marketing
- Apps de comida y Estrategias

### Bases Financieras

- Ingresos del Restaurante
- Cuánto se debe vender
- Gastos del Restaurante
- Costos y Gastos, Nómina
- Impuestos
- Utilidad y rentabilidad
- Formas de reducir costos, Estrategias
- Qué hacer si tu restaurante no gana
- Indicadores financieros
- Terminales bancarias

ELIGE TU MODALIDAD

Presencial en CDMX

En Vivo por Internet

ELIGE TU PAQUETE

1 Clase de \$8,000 a

**\$3990**

2 Clases de \$16,000 a

**\$6990**

3 Clases de \$20,000 a

**\$9990**

POPULAR 4 Clases de \$26,000 a

**\$12990**

TE INCUYE

✓ DIPLOMAS

✓ MATERIAL DIGITAL

✓ ELIGE FECHAS

✓ LIBRETA

✓ DOCENTES CON EXPERIENCIA EN RESTAURANTES



*Capacítate Hoy*

**LLAMA HOY AL  
(55) 5350-1415**

**CDMX**

INSURGENTES SUR 355  
COL. HIPODROMO CONDESA

**GUADALAJARA**

ENRIQUE DÍAZ DE LEON NORTE 99  
COL. AMERICANA

**PUEBLA**

AV. JUAREZ 2916 DESPACHO 105  
COL. LA PAZ