



Control Eficaz de **Costos** en **Alimentos y** **Bebidas** en Restaurantes



ADRIÁN ALATRISTE MENDOZA

Licenciado en Administración Turística por la Universidad Anáhuac. Cuenta con Posgrados en Administración y Mercadotecnia. Además de Diplomados en Administración, Administración de Restaurantes, Gestión de Restaurantes, Marketing, Cocinero Profesional, Chef.

Más de 25 años de experiencia en el Sector Restaurantero como Director y Gerente en Cadenas Restauranteras, Instructor de Capacitación Empresarial avalado por CANIRAC y Catedrático Universitario. Ha sido Colaborador Editorial y Autor de la 1° Guía de Negocios de Restaurantes de la Revista Entrepreneur México.

Entre las organizaciones para las cuales ha trabajado se encuentran: McDonald's, Hotel Puerta del Mar, Operadora Vips, Sushi Itto, Universidad Tecnológica de México, ASPIC Instituto Gastronómico, CESSA Universidad, Universidad del Claustro de Sor Juana, entre otras.

Actualmente es Coaching Empresarial Restaurantero y ha impartido exitosamente diversos cursos para Dueños, Gerentes y Chefs de restaurantes en todo tipo de cocinas.

¿POR QUÉ INSCRIBIRTE?

Este Curso propone dotar a los Gerentes y Chefs de los conocimientos y herramientas necesarias para gestionar de forma excelente un control de los costos de materia prima en el negocio.

PROMESA DEL TALLER

El éxito y rentabilidad de un restaurante depende en gran parte de cuan eficaz pueda ser la empresa en el control de los costos de la materia prima.

El objetivo del curso es precisamente brindar a los participantes las herramientas y conocimientos necesarios para ser capaz de estandarizar los procesos de elaboración de los platillos en el menú, de una manera que resulte altamente rentable y, a la vez, que los precios de los productos sean competitivos

 **12 hrs** **2** sesiones **6 hrs** x sesión

< SYLLABUS >

I. Introducción al Control de Costos de A y B en restaurantes

- La importancia del Control de Costos en los restaurantes.
- La creación de un sistema de gestión de costos en el restaurante.

II. La gestión de los costos del restaurante.

- Los costos del restaurante.
- Gestión del consumo de alimentos y bebidas.
- Técnicas de Control y Supervisión de los costos generales del restaurante.

III. Control de inventarios

- Los componentes básicos de un inventario eficaz.
- Análisis de la toma de Inventarios en los restaurantes.
- Estrategias a implementar en los inventarios operativos.

IV. Rentabilidad y la Receta Estándar en el restaurante

- El recetario estándar, eje básico de la Gestión de la rentabilidad del restaurante.
- Proceso de Estandarización de una receta.
- Cálculo de mermas y desperdicios de los ingredientes (tablas de rendimientos)
- Costeo de porciones y recetarios.

CURSOS RELACIONADOS ✓



Ticket de Venta



Ingeniería de Menú



Atención a Clientes

< NUESTRAS INSTALACIONES >



< ¡CONTÁCTANOS! >

(55) 4738 4242 informes@21stacademy.com

 21stacademy

 21st-academy

 21stacademymx

www.21stacademy.com