



Clínica para Restaurant

Ingeniería de Menú

(Menu Engineering)



¿POR QUÉ TOMAR ESTA CLÍNICA?

En el sector restauranero es de vital importancia un diseño estratégico de los Menús, que permita maximizar la rentabilidad de la empresa. Al lograr que coincidan los objetivos económicos del restaurante con los intereses del cliente.

La Ingeniería de Menús es una estrategia de marketing y de gestión para restaurantes, que muestra, al director o gerente, información sobre la rentabilidad y la popularidad de los platos de la carta.

PROMESA DE LA CLÍNICA

- Planificación de una carta menú atractiva para el comensal.
- Aumentar el ticket promedio por cliente.
- Fijación de precios.
- Subir la rentabilidad de la carta menú entre un 5 al 10% por platillo.

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

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 Restauranero 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 Restauranero y ha impartido exitosamente diversos cursos para Dueños, Gerentes y Chefs de restaurantes en todo tipo de cocinas.

< SYLLABUS >

- I. El Menú Carta como elemento de venta
- II. Introducción a la Planificación de Menús Rentables
- III. El Menu Engineering, generalidades
- IV. Determinar la rentabilidad de cada plato
- V. Determinar la popularidad de platillos
- VI. Elaborar estrategias de Rediseño del Menú
- VII. Ejemplo y Plantilla Excel para el Cálculo

CURSOS RELACIONADOS ✓



Ticket de Venta



Costos en Alimentos y Bebidas



Atención a Clientes

< NUESTRAS INSTALACIONES >



< ¡CONTÁCTANOS! >

(55) 4738 4242 informes@21stacademy.com

 21stacademy

 21st-academy

 21stacademymx

www.21stacademy.com