

RENTABILIDAD RESTAURANTERA

TALLER

» **Objetivo:**

El alumno analizará el menú, la rentabilidad y popularidad de los platillos de un negocio gastronómicos a través del diagnóstico potencial culinario y el estado de resultados que contribuyan a la rentabilidad de establecimientos de alimentos y bebidas.

» **Dirigido a:**

El curso va dirigido a todos aquellos interesados en valorar la popularidad y rentabilidad de los platillos en restaurantes, cafeterías, y negocios gastronómicos; proceso que facilita la toma de decisiones en las estrategias mercadológicas de los establecimientos de alimentos y bebidas.

» **Perfil de ingreso:**

Público en general, estudiantes del ramo restaurantero, profesionales de cocina, gerentes, administradores y propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas

» **TEMARIO:**

Rentabilidad Restaurantera

1. Menú

- 1.1. Valoración del menú
- 1.2. Clasificación del menú

2. Rentabilidad y popularidad

- 2.1. Rentabilidad de platillos
- 2.2. Popularidad de platillos

3. Análisis de rentabilidad y popularidad

- 3.1. Recopilación de información
- 3.2. Captura de información
- 3.3. Estado de resultados
- 3.4. Gráfica en matriz BCG

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx

» **Datos importantes**

Inicio: 26 de marzo 2020

Finaliza: 23 de abril 2020

Horario: 18:00 a 22:00 h

Duración: 16 horas (4 sesiones)

» **Costo**

Inversión total de \$2,111.00



IMPORTANTE: La apertura de cada programa está sujeta a un mínimo de alumnos inscritos. Educación Continua se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas del programa en caso de no reunir la cantidad de los alumnos inscritos.

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx