

Diplomado Online / Clases en vivo

# ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

2 meses / 7 sesiones / 60 horas



# OBJETIVOS



Este programa ha sido diseñado para que los participantes puedan emprender su propio negocio en el giro de administración de alimentos y bebidas, adquiriendo conocimientos especializados, herramientas clave y mejores prácticas, que les permitirá mejorar la operación del negocio, incrementando los ingresos y por otro lado eficientizar la administración con un impacto positivo significativo en las utilidades.

A través de este programa aprenderás a:

- 1. Conocer los conceptos de administración y planeación estratégica**
- 2. Aplicar correctamente el control de almacenes e inventarios.**
- 3. Entender y aplicar eficientemente el control de costos en alimentos y bebidas.**
- 4. Conocer las funciones básicas de las finanzas aplicadas a los restaurantes.**
- 5. Elaborar organigramas y descripciones de puestos.**
- 6. Aprender y elaborar un proyecto de inversión de restaurante.**



# TEMARIO



## **TEMA 1. QUÉ ES LA ADMINISTRACIÓN Y PLANEACIÓN ESTRATÉGICA**

- 1.1 Principios de la administración, el ciclo de la administración
- 1.2 Plan de acción
- 1.3 Gráficas o diagramas de Gantt

## **TEMA 2. ALMACENES, INVENTARIOS, KARDEX**

- 2.1 La importancia del almacén en el costeo
- 2.2 Inventarios de alimentos y bebidas

## **TEMA 3. COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ELABORACIÓN DE SUBRECETAS Y RECETAS Y FIJACIÓN DE PRECIOS**

- 3.1 Cómo se fijan adecuadamente los precios de venta
- 3.2 Cómo se calculan adecuadamente las mermas
- 3.3 Cómo se elaboran correctamente las recetas
- 3.4 Cómo lograr el costo presupuestado y fijación de promociones de venta





# TEMARIO



## **TEMA 4. PRESUPUESTO, ESTADO DE RESULTADOS Y REVPASH**

- 4.1 Elaboración de la cuadrícula REVPASH
- 4.2 Elaboración del presupuesto de estado de resultado preapertura
- 4.3 Gastos operativos de la empresa
- 4.4 Punto de equilibrio, ventas necesarias y utilidad deseada

## **TEMA 5. ELABORACIÓN DE ORGANIGRAMA CON SUS DESCRIPTIVOS DE PUESTOS Y STAFFING GUIDE**

- 5.1 Organigrama
- 5.2 Descriptores de puesto
- 5.3 Staffing guide
- 5.4 Elaboración de horarios de trabajo

## **TEMA 6. INFRAESTRUCTURA, PLANOS E INVERSIÓN INICIAL**

- 6.1 Lay out o planos
- 6.2 Cuadro comparativo presupuesto de inversión
- 6.3 Imagen creativa



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.