

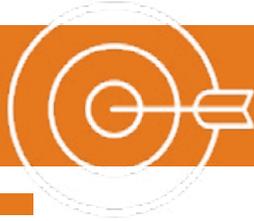
Diplomado Online / Clases en vivo

CREACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

2 meses y medio / 20 sesiones / 80 horas



OBJETIVOS



El alumno identificará los elementos para la creación de una empresa gastronómica reconociendo la importancia del correcto cálculo de los costos, así como del marco teórico y legal para la acertada toma de decisiones.

A través de este programa aprenderás a:

- 1. Evaluar los costos fijos de una empresa cuyo giro sean los alimentos y bebidas**
- 2. Estructurar los procedimientos necesarios que se requieren para el área de gastronomía**
- 3. Calcular los costos fijos de una cocina para planear los gastos directos e indirectos que surgen de la misma.**
- 4. Establecer las tendencias gastronómicas de un negocio.**
- 5. Conocer el marco legal gastronómico**
- 6. Establecer estrategias mercadológicas**



TEMARIO



MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO GASTRONÓMICO

- 1.1. Introducción a los negocios gastronómicos características
- 1.2. Creación de la empresa gastronómica
- 1.3. Misión, visión política de calidad
- 1.4. Administración restaurantera

MÓDULO 2. MARCO LEGAL EN INDUSTRIAS RESTAURANTERAS

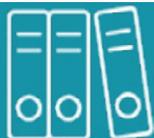
- 2.1. Marco legal
- 2.2. Permisos y licencias ante Ayuntamiento
- 2.3. Lineamientos para giros gastronómicos
- 2.4. Permisos en general
- 2.5. Alta en hacienda
- 2.6. Refrendos

MÓDULO 3. CONTRATOS Y DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

- 3.1. Definición de contratos
- 3.2. Tipos de contratos
- 3.3. Contratos de servicios
- 3.4. Descripción de puestos en empresa gastronómica
- 3.5. Realizar actividades de aprendizaje mediante el estudio independiente de la técnica contable, solución de ejercicios y estudio de los conceptos que integran al plan financiero



TEMARIO



MÓDULO 4. MARKETING RESTAURANTERO

- 4.1. Mercadotecnia en restaurantes
- 4.2. Medios publicitarios en el área gastronómica
- 4.3. Fotografía gastronómica
- 4.4. Principales estrategias mercadológicas para el área gastronómica
- 4.5. Redes Sociales

MÓDULO 5. COSTOS EN EL ÁREA DE EMPRESA GASTRONÓMICA

- 5.1. Costos en alimentos y bebidas
- 5.2. Mermas
- 5.3. Inventarios
- 5.4. Mano de obra
- 5.5. Costeo estándar de receta
- 5.6. Creación de menú



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.