



FORMACIÓN ONLINE

4 créditos
100 horas lectivas



CURSO

RESPONSABLE DE UNIDAD DE NEGOCIO EN CADENAS DE RESTAURACIÓN

MEJORANDO EL DESEMPEÑO DE LOS RESPONSABLES DE UNIDAD

EN COLABORACIÓN CON:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”

Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).



CURSO

RESPONSABLE DE UNIDAD DE NEGOCIO EN CADENAS DE RESTAURACIÓN



¿ A quién va dirigido?

Responsables y gerentes de unidad de negocio (restaurante, cafetería, centro) de empresas de restauración organizada (cadenas de restaurantes, empresas de colectividades, empresas de restauración en ruta), cuyas responsabilidades se centran en:

- Alcanzar los objetivos de venta y rentabilidad de la unidad de negocio.
- Mantener las operaciones y la calidad dentro de los estándares marcados por la empresa.
- Crear y gestionar un equipo humano.
- Controlar y gestionar los principales costes (consumo y personal) de la unidad de negocio.

¿ Qué le aportará este curso a los responsables ?

- Los conocimientos y herramientas necesarias para gestionar de forma excelente su unidad, independientemente de las propias características de la empresa.
- Incidir en los elementos básicos de gestión de la unidad de negocio, mostrándole al responsable la importancia de alcanzar los niveles marcados por la empresa en ventas, rentabilidad, costes, calidad y equipo humano. Explicándole cómo hacerlo y cómo solventar los habituales problemas que se presentan en una unidad de negocio de restauración.

Este curso es válido, dada su metodología, para cualquier tipología de empresa de restauración organizada, donde el responsable de unidad de negocio tiene que centrarse específicamente en gestionar los recursos a su disposición de forma eficiente, y siempre dentro de los estándares y objetivos marcados por la empresa.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO

RESPONSABLE DE UNIDAD DE NEGOCIO EN CADENAS DE RESTAURACIÓN



Contenidos del Curso:

Competencias y conocimientos que se adquieren:

Módulo 1: Ventas y rentabilidad.

- 1.1. Comprender y utilizar los principales indicadores de ventas, extraer conclusiones y proponer mejoras.
- 1.2. Comprender y utilizar el concepto de mix de ventas, extraer conclusiones y proponer mejoras.
- 1.3. Entender los conceptos de margen y rentabilidad.
- 1.4. Los principios básicos del marketing y merchandising de la unidad de negocio, y como apoyar y asegurar la implementación de las campañas y promociones.
- 1.5. Implementar los programas de venta sugestiva marcados por la empresa.

M2. Operaciones y gestión de la calidad.

- 2.1. Conocer los procesos básicos del restaurante para asegurar la mejor experiencia de los clientes.
- 2.2. Conocer los estándares de calidad del servicio.
- 2.3. Asegurar la implementación del sistema APPCC.
- 2.4. Gestionar y ajustar los procesos básicos de servicio.
- 2.5. Comprender y aplicar indicadores de calidad para mejorar las operaciones a través de un sistema de mejora continua.

CURSO

RESPONSABLE DE UNIDAD DE NEGOCIO EN CADENAS DE RESTAURACIÓN



Contenidos del Curso:

M3. Gestión de equipos de trabajo

- 3.1. Conocer y aplicar los principios básicos de gestión y motivación de equipos.
- 3.2. Asegurar la integración y formación de los nuevos recursos.
- 3.3. Saber cómo asignar tareas y calcular necesidades de personal.
- 3.4. Confeccionar cuadros horarios.
- 3.5. Evaluación de competencias.
- 3.6. Liderazgo y motivación de equipos de trabajo.
- 3.7. El cálculo del presupuesto de personal y los ratios a considerar.
- 3.7. Gestión de problemáticas de personal. **Best practices.**

M4. Control de costes.

- 4.1. Conocer los distintos costes de la unidad de negocio y su naturaleza.
- 4.2. Comprender la composición del coste de producto y del coste de personal y su evolución respecto a las ventas.
- 4.3. A gestionar y controlar el coste de producto y el coste de personal.
- 4.4. Entender la cuenta de resultados y su sensibilidad a las distintas variables de gestión.

CURSO

**RESPONSABLE DE UNIDAD
DE NEGOCIO EN CADENAS
DE RESTAURACIÓN**



Profesores expertos en el sector



Lluís Codó

- CEO de la empresa HORECA SOLUTIONS.
- Ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español.
- Atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero.
- Colabora asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center, EUHT Sant Pol de Mar y CIB (Culinary Institute Barcelona).



Manel Morillo

- Director General de conocidas cadenas del sector.
- Ponente Habitual en congresos y eventos del canal Horeca.
- Publica habitualmente artículos especializados en blogs de prestigio.
- Experto en operaciones y gestión e innovación hostelera,
- Especializado en procesos de digitalización Horeca.
- Más de 30 años de experiencia en el sector de alto nivel.

¡En línea directa con usted...!

CURSO

RESPONSABLE DE UNIDAD DE NEGOCIO EN CADENAS DE RESTAURACIÓN



Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

Modos de impartición a escoger por la empresa:

- 100% on-line a través de la plataforma del ISGEG.
- Mixta: 75% On-line, 25% Presencial 3 jornadas completas de 8 horas:
 - 1ª al Inicio del curso.
 - 2ª a mitad del curso.
 - 3ª al final del curso.

Duración del curso :

- 10 semanas para completar los 4 créditos (100 horas) en el sistema 100% Online.
- 8 Semanas para completar el curso de 4 créditos en el sistema mixto.

CURSO

RESPONSABLE DE UNIDAD DE NEGOCIO EN CADENAS DE RESTAURACIÓN



Precio del curso:

Edición abierta (100% On-line) : 490€ alumno.

Edición Exclusiva para empresas :

- Mínimo 6 alumnos en sistema 100% On-line: 475€ por alumno
- Mínimo 12 alumnos en sistema mixto: 850 € por alumno.

Customización curso a medida: 650€.

Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a FEHR o elTenedor.

Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

Titulación:

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

**Para más información
contactar con el siguiente
email o teléfono**

webmaster@isgeg.edu.es

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es



fundae.es

El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.

Todos nuestros cursos son bonificables.

¡Matricúlate...!



www.isgeg.edu.es

EN COLABORACIÓN CON:

