



FORMACIÓN ONLINE

10 créditos  
250 horas lectivas



**PROGRAMA**

# CHEF EJECUTIVO

**COMPLEMENTA TUS HABILIDADES GASTRONÓMICAS  
CON LA EXCELENCIA EN LA GESTIÓN DE COCINA**

En colaboración y con el apoyo de:





## 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).

**PROGRAMA**  
**CHEF EJECUTIVO**



## ¿ Qué te aportará este curso?

Este programa plantea la solución para el chef que quiere complementar su perfil de jefe de cocina, con las habilidades de gestión necesaria para mejorar los resultados del área de cocina.

Hoy en día la gestión de cocina no es ya simplemente producir platos, sino que es obligatorio para todo Chef dominar las variables de la gestión de compras, el liderazgo del equipo humano, y de los resultados económicos.

En este programa aprenderás:

- A mejorar tus competencias de gestión directiva, y crecer como profesional.
- Organizar y planificar de forma eficaz la gestión del equipo de cocina.
- A aplicar un conjunto de herramientas de gestión que te permitirán mejorar los resultados del proceso de cocina. Desde la compra, hasta los resultados económicos.
- Un método de trabajo para diseñar una oferta gastronómica rentable y competitiva.
- Un plan de acción para implementar en el negocio.

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

## **PROGRAMA** CHEF EJECUTIVO



### **Contenidos del Curso:**

#### **Módulo 1: Compras y negociación con proveedores. (2 créditos)**

- Aprovisionamiento y gestión de almacén.
- La gestión de la trazabilidad de los productos alimentarios.
- Estrategias de organización y control de inventarios.
- Proveedores: búsqueda, selección y evaluación.

#### **Módulo 2: La planificación de la oferta. (2 créditos)**

- Criterios sobre la oferta y organización de la cocina.
- Elementos de venta y coste en el restaurante.
- Métodos y técnicas para la gestión de los costes de cocina.
- Métodos y técnicas de fijación de precios.

#### **Módulo 3: Cómo mejorar los márgenes de la oferta gastronómica (2 créditos)**

- Introducción a la gestión de la rentabilidad del restaurante.
- Gestión de costes del restaurante.
- La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.
- Rentabilidad y gestión presupuestaria del restaurante.



## **PROGRAMA** **CHEF EJECUTIVO**



### **Contenidos del Curso:**

#### **Módulo 4: Gestión de la producción en cocina. (2 créditos)**

- Sistemas de producción alimentaria en restaurantes.
- Factores que determinan la selección del sistema de producción del restaurante.
- Ciclo de gestión de producción - Planificación, Ejecución, Evaluación y Control y mejora.
- Lay-out y equipos de producción.
- Organización de las plantillas de producción.
- Indicadores de control de la cocina. (KPI's).

#### **Módulo 5: Gestión de RR.HH. y liderazgo en cocina. (2 créditos)**

- La importancia de las personas en los Restaurantes.
- El modelo de negocio: Para qué necesitamos los equipos humanos...y para qué no.
- La decisión de las operaciones de cocina ¿Realmente necesito ese personal?
- El valor del personal: Job description y productividad.
- El cálculo del presupuesto de personal y cómo convertirlo en algo tangible.
- La gestión práctica del tema laboral: Las horas de contrato, las bolsas de horas, la gestión de las vacaciones. Los ratios de gestión del personal y porcentajes de costes.
- La resolución de conflictos y la cultura de empresa.
- El liderazgo y el papel del chef.

**PROGRAMA**  
**CHEF EJECUTIVO**



## Profesores expertos en el sector



**Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo.**

Licenciado en Ingeniería alimentaria, posgrado en innovación alimentaria y salud, máster en gestión hotelera y Máster of Science en innovación alimentaria.

Asesor en equipamientos de cocina y sistemas de producción en grupos de restauración de España y Portugal



**Lluís Codó** En los últimos veinte años 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. Asimismo atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero. Es uno de los mejores expertos internacionales en lo que a gestión de las operaciones, y la mejora de la experiencia del consumidor se refiere. Colaborando asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center o EUHT Sant Pol de Mar.



**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...!**

## PROGRAMA CHEF EJECUTIVO



### 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.

### Metodología del programa

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Un calendario personalizado para cada alumno.
5. Un plan de acción personal para cada alumno, con el objetivo de ayudarlo a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. Herramientas de gestión, testadas en proyectos de restauración reales.
7. Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

## **PROGRAMA** **CHEF EJECUTIVO**



### ✓ **Precio del curso:**

**Precio del curso:** 1.200€

**Periodo lectivo:** enero a diciembre.

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

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](mailto:webmaster@isgeg.edu.es)

**Teléfono: 931 003 614**

[www.isgeg.edu.es](http://www.isgeg.edu.es)



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE. Todos nuestros cursos son bonificables.

# ¡MATRICÚLATE YA...!





 **ISGEG**  
Instituto Superior  
de Gestión y Gastronomía

[www.isgeg.org](http://www.isgeg.org)

En colaboración y con el apoyo de:

