

Gestión Cuantitativa de la Restauración

Código del curso: PA115

Horas: 40

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PA115

Conceptos previos sobre innovación

La importancia de la gestión en el sector de la restauración

Introducción

La gestión cuantitativa

Beneficios de la gestión y costes de la no gestión

Características generales de las empresas de restauración

La creación de un sistema de gestión del restaurante

Las áreas clave de la gestión cuantitativa del restaurante

¿Cómo crear un sistema de gestión cuantitativa del restaurante?

Las herramientas básicas de gestión

Las ventas e ingresos del establecimiento de restauración.

Componentes del ingreso y su análisis

Las ventas

Frecuencias del gasto

Factores que influyen en el ticket medio

Análisis del tráfico del restaurante

Nivel de ocupación del restaurante

Análisis y previsión de ventas

El mix de ventas

Concepto

Análisis del mix de ventas

Los costes del establecimiento de restauración

Los costes

Naturaleza y clasificación básica

Análisis de costes

Contabilidad de costes

Costes de oportunidad

Economías de escala

Gestión del consumo de alimentos y bebidas

Cálculo del consumo

Coste de producto

Previsión del Consumo y del Coste de producto

Metodología y técnicas de gestión del Consumo y del Coste de producto

Gestión del coste de personal

Características y estimaciones

Metodología y técnicas de gestión

Gestión y control de los costes y gastos generales del establecimiento de restauración

Gestión de la rentabilidad y del presupuesto. Cuadro de mando económico

Los resultados del establecimiento de restauración

Análisis de la Cuenta de Pérdidas y Ganancias, de Resultados o de Explotación

El Punto de Equilibrio del establecimiento de restauración

Rentabilidad de la inversión del establecimiento de restauración

Concepto y elaboración de presupuestos

Que es un presupuesto

Elaboración de presupuestos

Seguimiento y control presupuestario

El cuadro de Mando económico

¿Qué aprenderás?

Dotar al alumnado de los conocimientos, metodologías y herramientas de gestión de ingresos, costes y rentabilidad del negocio para que puedan crear su propio sistema de gestión y aplicarlo de forma profesional y precisa en su actividad.

Gestionar las variables y magnitudes determinantes de la rentabilidad de una empresa de restauración.

Conocer las herramientas de gestión de restaurantes y disponer de una visión estratégica de los ingresos, de los costes y gastos, y de la rentabilidad de su negocio.

Saber utilizar un sistema global de gestión cuantitativa del restaurante.

Poder realizar previsiones sobre ventas e ingresos, analizando todos sus componentes.

Poder realizar previsiones y ajustes de los costes del restaurante, así como analizarlos, medirlos y controlarlos.

Saber utilizar todas las herramientas de gestión de costes.

Medir, gestionar y controlar los costes del establecimiento de restauración para optimizar la rentabilidad del negocio.

Poder realizar previsiones y ajustes de los costes del restaurante.

Saber utilizar todas las herramientas de gestión de costes.

Saber diseñar e implantar un sistema de gestión presupuestaria a medida del negocio.

Saber diseñar e implantar un sistema a modo de cuadro de mando para el restaurante.

Saber utilizar un sistema global de gestión cuantitativa del restaurante.

Saber vincular los objetivos de negocio a indicadores de calidad del restaurante.