

Curso Online

Gestión de costes en Restauración mediante Excel ¿Cómo optimizar la rentabilidad en mi establecimiento?

OBJETIVOS:

El objetivo de saber utilizar las herramientas de gestión necesarias para aumentar la rentabilidad de un negocio de hostelería, basado en las cuentas de explotación mediante el análisis de ingresos y gastos, así como el manejo de escandallos y fichas técnicas de platos.

DIRIGIDO A:

Profesionales en activo dentro del sector de la hostelería (personal de sala, cocineros,...).

Mandos intermedios, Gerentes y Empresarios del sector hostelero (bares, restaurantes, salones de banquetes, empresas de catering,...).

DURACIÓN:

9 horas lectivas

CONVOCATORIAS Y HORARIOS:

15, 17 y 19 junio de 2020

De 17:00 a 20:00 horas

PRECIO:

100 €

DOCENTE:

Manuel Bovia del Viso

Asesor y Consultor en Restauración



PROGRAMA

- Principios de rentabilidad de establecimientos hosteleros
- Gestión de costes
- Ratios de rentabilidad en la restauración
- Estructura de ingresos y gastos
- Control de gastos de ingresos y gastos
- Cuentas de explotación y presupuestos
- Análisis de punto muerto
- Análisis de desviaciones
- Simuladores mediante hojas Excel

