



IMECAF®

www.imecaf.com

CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

HOSTELERÍA Y TURISMO



INVERSIÓN
\$2,200.00 + IVA

DURACIÓN
50 HRS.

MODALIDAD
En Linea



CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

HOSTELERÍA Y TURISMO

OBJETIVO

- Conocer qué es la restauración y qué tipos de establecimientos y servicios incluye.
- Organizar los principales servicios de restauración, conforme a las variables claves de su estructura.
- Analizar cómo se estructura la oferta en restauración
- Conocer la oferta vinícola, así como las denominaciones de origen de España.
- Diseñar correctamente una carta, a partir de la planificación del menú.
- Planificar la mise en place en diversos momentos del servicio de restauración.
- Organizar el trabajo en un establecimiento de restauración.
- Conocer los principales tipos de costes que afectan a un negocio de restauración y determinar su cuantía.
- Realizar un escandallo a partir de las fichas técnicas de los diferentes platos.
- Aprender a fijar precios y a controlar costes e ingresos.
- Aplicar métodos que permitan reducir los costes propios de la restauración.

TEMARIO

I. Servicios y organización en restauración

- Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
 - Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus procesos básicos.
 - Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus ofertas
 - Clasificación de los establecimientos de acuerdo con su clientela.
- Implantación de los servicios de restauración
- Gestión del servicio de restauración
- El restaurante y la cafetería
 - Definición

- División por zonas
- Mobiliario y decoración
- Organigrama
- Servicio de bar

II. La oferta en restauración

- La oferta en restauración
 - Menú
 - La carta
 - Sugerencias o recomendaciones
 - Menú para banquetes
 - Menú bufet
- La oferta vinícola
 - Tipos de vinos
 - Denominaciones de origen
 - La carta de vinos

III. Planificación de los servicios de restauración

- Consideraciones generales
- Diseño y elaboración de la carta
- Planificación del menú
- Mise en place
 - Planificación de los servicios de desayuno
 - Planificación de los servicios de almuerzo y cena
 - Planificación de banquetes
- La reserva
- Distribución del trabajo y reparto de tareas

IV. El control de ingresos y gastos en restauración

- Los costes en la restauración. Concepto, tipos y control de los mismos
- Determinación de los costes
 - Determinación del coste de un plato
 - Determinación del coste de un banquete
 - Determinación del consumo de comida y bebida



CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

HOSTELERÍA Y TURISMO

- Escandallo o rendimiento de un producto
- Fijación del precio de venta
 - Principio de Omnes.
 - Precios en función del ciclo de vida.
 - El uso de los números.
- Gestión y control de comidas y bebidas
- El control de ingresos
 - Menuengineering
 - El control de ingresos
- Métodos para la determinación, imputación, control y evaluación de consumos.
- Métodos de reducción en costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
- Análisis de niveles de productividad en estos establecimientos.
- El futuro de la restauración
 - La restauración 4.0.



CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

MÉTODOS DE PAGO

TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



IMECAF®

Arquímedes 130
Dpcho. 205
Col. Polanco,
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515
800 236 0800
info@imecaf.com

www.imecaf.com



CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

PENALIZACIONES

NO APLICA - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

