



IMECAF®

[www.imecaf.com](http://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



# CURSO DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

---

## HOSTELERÍA Y TURISMO

- 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](http://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

