



Programa en Gerencia Gastronómica



Conoce las mejores prácticas regionales y globales para iniciar tu propia empresa en el sector gastronómico o mejora la gestión de tu negocio, con la finalidad de obtener mayor rentabilidad.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Obtener los conocimientos fundamentales para gestionar la operación y las finanzas del negocio gastronómico
- Diseñar estrategias y experiencias de vanguardia para la atención al cliente
- Transformar digitalmente el negocio gastronómico.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Profesionales y gerentes del sector turismo, dueños y gerentes de negocios gastronómicos, chef y profesionales de cocina, profesionales y gerentes del sector del marketing, la comunicación, publicidad y relaciones públicas y del sector de franquicias, gerentes y coordinadores de operaciones de servicios gastronómicos, emprendedores que desean iniciar su propio negocio, profesionales que desean tener un negocio más eficiente.



¿QUÉ APRENDERÁS?

Obtendrás las principales herramientas para el manejo, control, desarrollo y gestión de restaurantes y/o empresas gastronómicas, tomando en cuenta los elementos estratégicos y medulares, propios de la gestión de los negocios culinarios.

CONTENIDO

Gestión administración y control del negocio gastronómico

- Elaboración del menú que cubra las expectativas del negocio. Recetas, sub recetas y lista de ingredientes. Cálculo de costos y fijación de precios en relación al precio de venta deseado y al porcentaje de costo deseado. Conceptos y características del punto de equilibrio. Diferencias entre costos y gastos, merma y desperdicio. Control de inventarios de productos críticos. Métodos para la toma de inventario. Métodos y procedimientos estándares de compras

Atención y servicio al cliente

- Estrategia y planificación del servicio y la atención. Diseño y construcción de los modelos de atención al cliente para las empresas de restauración. Relación de la gestión de atención al cliente y estrategia de marca. Atención y experiencia. La oportunidad para generar momentos significativos e inolvidables. Liderazgo en servicio y atención

Transformando digitalmente tu restaurante: cuando lo digital forma parte integral de la experiencia del cliente:

- Claves para activar la transformación digital en tu restaurante. Realidad actual en Panamá: restaurantes vs. clientes, quién está ganando la batalla de la digitalización. Generación del retorno sobre la inversión. Aumento de las ventas mediante la aplicación eficiente de un ecosistema offline -online. Construcción de una hoja de ruta: 5 maneras de adaptar el restaurant a lo digital

PROFESORES



Jorge Guglietta

30 años de experiencia en el mundo gastronómico se ha desempeñado como consultor en cadenas de gran reconocimiento a nivel nacional e internacional, destacan entre ellas: El Braseró's steak House, USA; Reinassance Hotels (White Lodging Services), USA. Ha trabajado como Director Nacional de Operaciones en WING ZONE Colombia y actualmente se destaca como Gerente de Operaciones de Café Unido Panamá.



Garam Mattar

Amplia experiencia en las áreas de desarrollo organizacional, gestión del talento, operaciones, atención al cliente y eventos. Ha sido director de operaciones y logística, liderando proyectos masivos nacionales e internacionales. Se ha desempeñado como consultor externo de varias empresas. Profesor invitado del IESA. Egresado del Programa Avanzado de Gerencia (PAG) del IESA. Administrador y Educador.

EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS EN NUEVE HISTORIAS

Desde diversos registros del sabor cacao, ají, queso de cabra, aderezos, entre otros nueve entusiastas han logrado con creatividad, ganas y perseverancia concebir y desarrollar productos ciento por ciento hechos en Venezuela.

Adriana Gibbs

<http://virtual.iesa.edu.ve/servicios/wordpress/wp-content/uploads/2016/04/2015-1-gibs.pdf>



DURACIÓN

24 horas académicas
De 8:30 a.m. a 4:30 p.m.



LUGAR

Panamá Coworking Center Obarrio



FECHA

Agosto: 19, 21, 26 y 28

Septiembre: 09 y 11



MODALIDAD

Presencial



INCLUYE

- Material didáctico.
- Plantilla digital para cálculo de precios de platos.
- Plantilla digital para cálculo de factibilidad de proyecto.
- Certificado de asistencia
- Refrigerio



INVERSIÓN

\$ 480

Pronto pago: 5% de descuento
(una semana hábil antes del curso).



Precio por grupo: hasta 4 personas 5% de descuento; de 5 personas en adelante 10% de descuento.

Precio egresados: 15% de descuento.
no aplican descuentos por volumen




¡ACELERAMOS TALENTOS!

Solicita mayor información:

 +507 3063710 / +507 6305 3678  info@iesa.edu.pa

www.iesa.edu.pa

 @iesa

 iesapanama

 @iesapanama

Ciudad de Saber, Edif 120 Clayton, Panamá

