



PowerPeople

SEMINARIO DE
**FINANZAS PARA
CHEFS Y GERENTES
DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS NO
FINANCIEROS**



OBJETIVO:

Proporcionar las herramientas estratégicas para la Administración y Finanzas buscando maximizar la rentabilidad del área de negocio a través de una metodología basada en casos de estudio y simuladores de negocio 100% hoteleros.

DIRIGIDO A:

Chefs, Sous Chefs y Gerentes de Alimentos & Bebidas.

1.- FINANZAS EN EL RESTAURANTE.

- Estructura del costo de Alimentos y Bebidas y su relación al Ingreso.
- Elaboración de Recetas Estándar.
- Estrategia de Negocio basada en la popularidad de platillos.
 - Diseño Estratégico del Menú
- Diseño del Buffete en el Hotel E.P y All Inclusive.
- Determinación y Estrategia del precio de venta
- Simulador caso de estudio sobre la administración financiera de un restaurante.

2.- ESTADO DE RESULTADOS ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- Estado de Resultados de Alimentos y Bebidas
- Determinación y análisis de los Costos, Gastos, Nómina e indirectos.
- Indicadores financieros en el área de Alimentos y Bebidas

3.- ELABORACIÓN DEL PRESUPUESTO DEL RESTAURANTE Y HOTEL.

- Premisas del presupuesto
- Bases de elaboración del presupuesto
- Elaboración del presupuesto y su control. (Simulador Financiero)

30 % teórico y 70 % ejercicios prácticos

Duración 10 horas: (2 sesiones de 5 horas c/u)

Participantes: 20 personas.

INCLUYE:

- Manual del participante
- Archivos en excele con los casos de estudios
 - Pruebas de diagnostico
- Constancia con registro ante la STPS

REQUERIMIENTOS:

- Traslado del Instructor desde y hacia la ciudad donde se imparta el Seminario.
- Hospedaje y alimentación para el Instructor.
- Montaje tipo herradura, Pantalla, Proyector, Rotafolio y plumones
- Conexiones para Lap Top, ya que por la naturaleza del Seminario se requerirá a los participantes que la lleven.
- Coffee Break.