



# CURSO GESTIÓN PERSONAL, DISEÑO DE CARTAS, PRECIOS Y MARKETING

[www.chefejecutivo.com](http://www.chefejecutivo.com)  
[info@chefejecutivo.com](mailto:info@chefejecutivo.com)

## **Módulo 2 Lección 2 - La carta: Número de referencias, tamaños y otras consideraciones**

- La carta: Número de referencias, tamaños y otras consideraciones
  - Productos de temporada
  - Moda de un producto, aprovechamiento del mismo y su comportamiento en el mercado
  - Influencias de la carta en el cliente
  - Errores frecuentes en la carta
  - Diseño de la carta y posicionamiento de los platos.
  - Métodos para poner precio a los platos
  - La bebida. Su influencia en el porcentaje de ventas.
- Información para elaborar una carta de vinos
- Ideas a implementar

## **Módulo 2 Lección 4 - El personal**

- El personal
- Errores que cometemos con los empleados
- Ofrecer las herramientas necesarias: Manual de operaciones (tablas)
- Selección del personal
- Tabla para llevar un control de las pérdidas por rotura, platos devueltos, etc.
- Control a la hora de la producción, sobre todo en catering y cadenas de preparación de alimentos
- Cuadrante de horarios (Tabla)
- Ideas a implementar

## **Módulo 2 Lección 1 - El cliente potencial y cómo fidelizarlo**

- Introducción
- Los clientes según su comportamiento
- Cuestionario de evaluación
- Ideas a implementar

## **Módulo 2 Lección 7 - Plan de marketing, redes sociales y su impacto en tu negocio**

- Las claves del marketing
- La importancia de una buena historia como elemento de marketing
- Nuestra imagen externa y su atracción hacia los clientes
- Las principales redes sociales y sus usos
- Ideas a implementar

# ¡IMPORTANTE!

Todos las lecciones contienen videos explicativos por el asesor Jorge Blasco y presentaciones con la información detallada y estructurada. Todos estos contenidos son descargables.

**Horas de duración: 30 horas.**  
**Precio del curso: 237 IVA sin incl.**

