



JORGE BLASCO

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN

PARA HACER CRECER TU
NEGOCIO DE HOSTELERÍA

www.chefejecutivo.com

Info@chefejecutivo.com



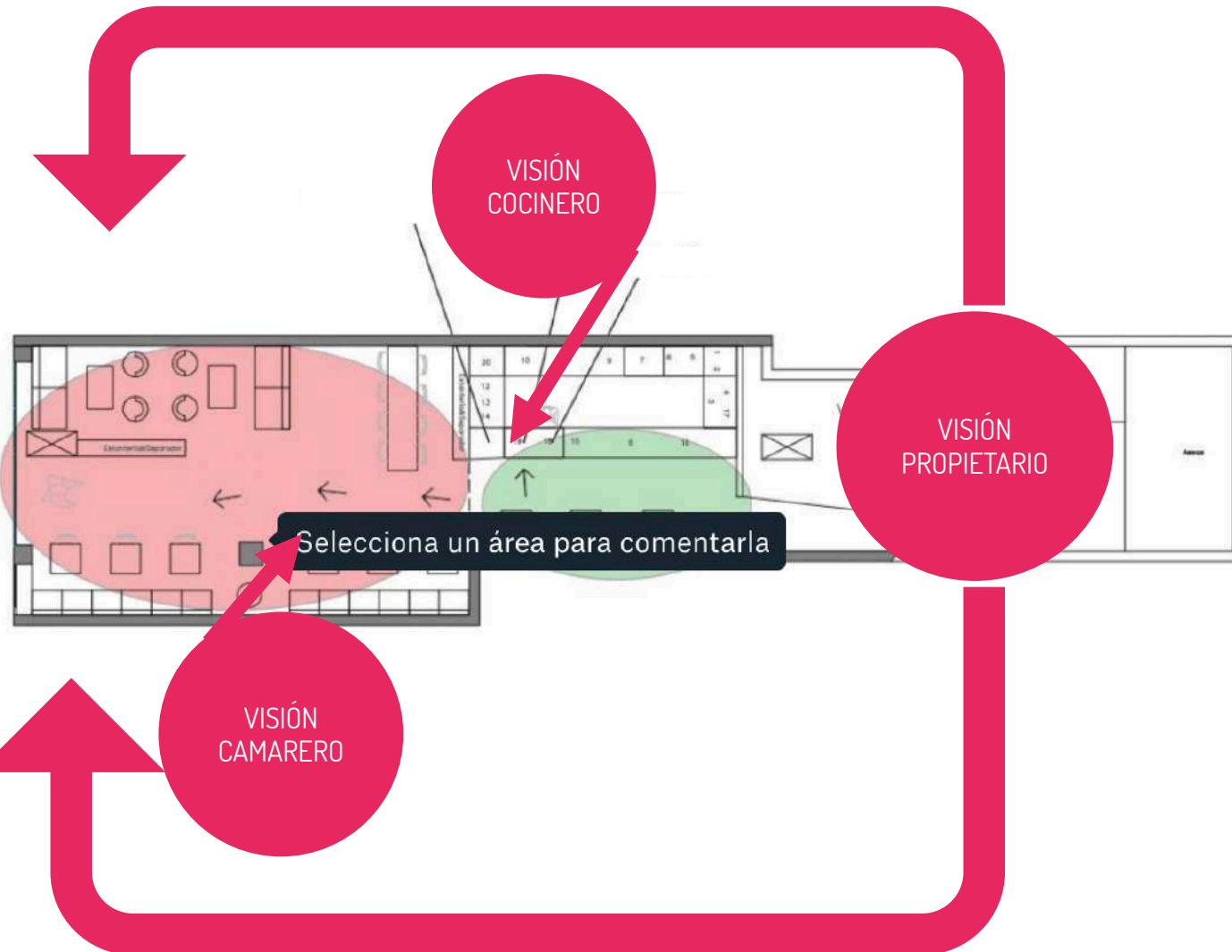
Lo primero que debemos aprender por obvio que parezca es saber **identificar aquello en lo que queremos convertirnos**.

Si queremos **ser chefs** debemos ir a una escuela de hostelería, aprender a cocinar, hacer escandallos y gestionar una cocina.

Si queremos **ser camareros o responsables de sala** debemos acudir a una escuela de hostelería, aprender a servir, protocolo, tomar comandas, etc....

Si queremos **ser gerentes de un negocio**, debemos seguir unos pasos muy similares al chef, pero con una visión más global respecto a la gestión y administración.

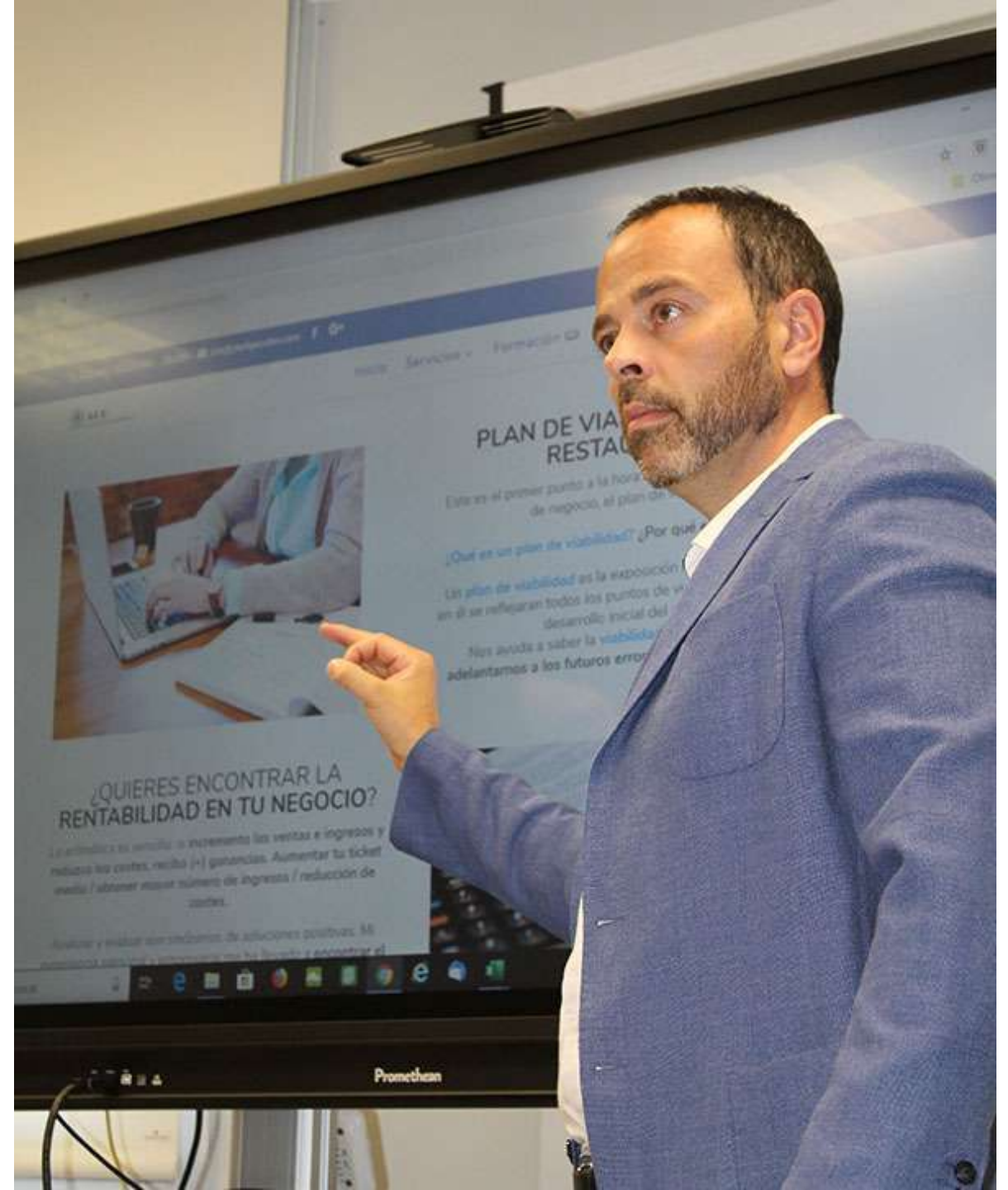
Y si queremos **ser propietarios** inevitablemente debemos tener las dos visiones anteriores y la del propietario, una visión de 360°.



Es como si visualizáramos nuestro negocio desde arriba, sabiendo donde y como encajar cada pieza y con el conocimiento suficiente en **aprender a anticiparte a futuras pérdidas económicas y obtener rentabilidad de tu negocio.**

Aprender a gestionar y administrar tu negocio, a saber, a qué te enfrentas y tener esa visión 360° no te garantiza el éxito de tu negocio, eso es algo que nadie puede hacerlo pero si te asegura que saldrás a competir al mercado de manera profesional. Tenemos un mercado en el que casi el 80% de los negocios no pasan del segundo año, y ello se debe a una inexistente visión y planificación de a donde vamos y donde estamos metidos, a la falta de gestión y administración por desconocimiento y a la visión global de un propietario 360°.

PROGRAMA GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN NEGOCIOS DE HOSTELERÍA



DATOS GENERALES

A lo largo de la formación se adquirirá las **habilidades necesarias para gestionar las diferentes áreas de un negocio de hostelería**, y desarrollar una visión global y empresarial del mismo.

Te capacita a **convertirte en un gestor de empresas de restauración** e innovar y optimizar la gestión actual.

Los futuros emprendedores adquirirán los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para desarrollar un proyecto gastronómico innovador y sostenible.

Esta formación esta pensada para chefs, gerentes, propietarios y emprendedores que quieran **aprender a tener una visión global de un negocio de hostelería y aprender a manejarlo de manera sencilla y operativa**, saliéndose de la habitual formación interminablemente teórica del mismo y poniéndolo en práctica desde el primer día.

Adquirir los conocimientos necesarios para definir el modelo de negocio y planificar y diseñar los planes de las distintas áreas.



Chef
Ejecutivo



ESTRUCTURA DE EMPRESA

Entendemos la estructura de una empresa de hostelería como un sistema de organización que parte del propietario que es aquel que vela por el funcionamiento económico de la empresa y atracción del público. Además ofrece las herramientas necesarias al equipo para la consecución de los objetivos. El equipo formado por los responsables de cocina y sala que serán los encargados de implementar las herramientas ofrecidas y seguir la línea establecida para la consecución de los objetivos marcados.

El resto del equipo desarrolla las funciones expuestas por los responsables de cocina y sala.



Montaje, costes, pasos a seguir y puesta en marcha de un establecimiento de hostelería

Módulo 1: Lección 1-2-3



Planificación anual de mi establecimiento en todas sus áreas y cómo fidelizar a mi cliente potencial

Módulo 2 Lección 1-3



Gestión y administración de un negocio de hostelería. Organización y gestión de una cocina y sala, el equipo

Módulo 2 Lección 2-4-5-6

Módulo 1 Lección 1 - **Primeros pasos para la apertura de nuestro restaurante**

Quiero contarte lo que tenemos que saber antes de comenzar nuestra actividad-Gestión global de un negocio de hostelería

- Consultoría
- El local
- Equipamiento del local
- Oferta gastronómica (Diseño de carta)
- Marketing y comunicación
- Selección de personal
- Contratación de suministros
- Puesta en Marcha
- Plan de viabilidad. Puntos de los que consta un plan de viabilidad
- Concepto
- Estudio de mercado
- Plan operativo

- Producción
- Plan de marketing
- Análisis de la rentabilidad financiera y económica
- Estudio económico financiero y aspectos legales
- Cuenta de resultados de una empresa de hostelería

Módulo 1 Lección 2 - **Concepto y tipos de Restaurante**

Que saber y que pasos indispensables dar antes de escoger local para que no lastre mi proyecto

- Introducción
- Tipos de restaurante
- La ubicación. Impacto en nuestro establecimiento del público objetivo
- Ubicación idónea
- Aspectos legales y burocráticos de un establecimiento de hostelería
- Ideas a implementar

Módulo 1 Lección 3 - **El establecimiento**

Valor y distribución del espacio de nuestro local y su rendimiento

- El establecimiento
- Maquinaria
- Decoración
- Espacio
- Vajilla
- Humos
- Servicio/comida
- Visibilidad
- Puntos de interés y ocio
- Valor y distribución de los espacios de nuestro local y su rendimiento
- Ideas a implementar

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

Conocerlo, atraerlo y fidelizarlo

Módulo 2 Lección 2 - **La carta**

El motor del restaurante, aprender a sacarle rentabilidad

- 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 3 - **La importancia de los datos: el histórico de ventas y el informe de servicios**

Planificación anual del número de empleados que necesito, las compras, facturación, horas improductivas, horas que debo reforzar.

- Histórico de ventas
- El informe de servicios: calcular los empleados por servicios, materias primas que necesito, costes y ganancias
- Ideas a implementar

Módulo 2 Lección 4 - **El personal**

Automatizar los procesos de trabajo y elaboración para un servicio óptimo de cara al cliente y una operatividad en la cocina.
Que todo el mundo del equipo sepa que tareas realizar en todo momento sin necesidad de supervisión continua.

Anular la desorganización y confusión por parte del empleado sin necesidad de pasar un periodo de aprendizaje-error.

- 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 5 - **Gestión de nuestro establecimiento.** **Control sobre todas las áreas**

Adquirir las herramientas y conocimientos necesarios para planificar y obtener rentabilidad de tu negocio

- Delegar. Cómo hacerlo y encargarnos de todas las tareas imprescindibles de gestión
- ¿Tu negocio te absorbe todo el tiempo y no obtienes la rentabilidad deseada? Cómo frenar esta situación
- Escandallos. Cómo hacer un escandallo (tablas)
- Fichas técnicas. Como hacer una ficha técnica
- Rentabilidad de los platos. Cómo obtener el margen de cada plato, elaborar su ficha y obtener las ganancias mensuales de cada plato
- La ingeniería del menú. Cómo hacer nuestra ingeniería del menú (tabla)

Módulo 2 Lección 6 - **Los inventarios**

Unas cuentas saneadas pasan por tener un control del gasto en mercaderías y no tener un dinero inmovilizado, el capital que dispongamos debe encontrarse disponible.

- Los inventarios
- Tipos de inventario
- Realización de un inventario
- Métodos de rotación de los productos (FIFO y LIFO).
Cuál se adapta mejor a nuestro negocio - Proveedores.
Cómo y por qué elegir a nuestro proveedor (tabla)
- Stock, sistema organizativo en la cocina
- Ideas a implementar

6 razones por las que deberías hacer esta formación

1. Te dará los conocimientos y herramientas necesarias para gestionar y administrar todas las áreas de un negocio de hostelería.
2. Te ofrecerá una visión 360° de un negocio de hostelería. La visión del chef + visión del gerente y la mirada global del propietario.
3. Darás un salto en tu carrera profesional y empresarial
4. Te ayudará a tener la visión, los conocimientos y la herramientas necesarias para que tú negocio compita en el mercado con otros negocios profesionales y te excluirá del mercado amateur.
5. Aprenderás a anticiparte a futuras pérdidas económicas y obtener rentabilidad de tu negocio.
6. Te enseñará a ser consciente de aquello que hace que un negocio sea viable de aquello que no lo es

**Chef
Ejecutivo**

TESTIMONIOS DE CLIENTES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN

[Ir a vídeos](#)



Reportaje "Telecinco"



Entrevista "El Confidencial"



Gran Vía, Madrid



Retiro, Madrid



San Bernardo, Madrid



Evento 2019



El Perelló, Valencia



Sevilla

Valoración económica y condiciones del servicio

Precio final: \$180