

utdt.edu/educacionejecutiva

RESTAURANT MANAGER

DIRECCIÓN ACADÉMICA: MARIANA SEBESS



**PROGRAMA
ABIERTO**

**DURACIÓN
3 MESES**

**CURSADA
LUNES DE 19 A 22H**



Todos los que lanzaron un local de comidas con éxito saben que es un negocio de mil y un detalles. Todos saben, también, que es posible equivocarse en algunos de estos detalles sin que los errores se noten en la marcha del negocio. Sin embargo, los exitosos no se engañan. Saben que equivocarse en varios detalles puede ser el fin de la carrera.

Todo es importante. Desde la ubicación del establecimiento hasta el nombre del local, y desde el aspecto que tiene la carta hasta la forma de vestirse del personal. Un restaurante puede ser exitoso teniendo un nombre que “no dice nada” (excepto para el dueño). También puede serlo si su ubicación no es la más acertada o su servicio es poco profesional. El menú puede ser una extensa enumeración de platos colocada en folios plásticos o los precios pueden ser la copia de lo que aplica la competencia. Cada uno de estos detalles, aisladamente, es perfectamente compatible con un restaurante exitoso. No obstante, si en un local se acumulan tres errores o más, esto puede condenarlo al fracaso.

El “derecho de piso” se paga, indefectiblemente, en todo nuevo emprendimiento, pero el costo es siempre mayor para el que subestima, por ignorancia, la complejidad del negocio.

Este curso es un ejercicio paso a paso de las tareas que implica la apertura de un local de comidas. Una ayuda para los que quieran lanzarse como independientes. A fin de cuentas, pocas profesiones generan tantos sueños de actividad independiente como las vinculadas a la gastronomía.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1 | EL CONCEPTO EN LA TEORÍA Y EN LA PRÁCTICA

- › La consistencia de un concepto.
- › Las motivaciones de los individuos al salir a comer y el concepto.
- › Nivel de ingreso, capacidad de gasto y concepto.
- › La localización y las anclas.

MÓDULO 2 | EL MENÚ, LA CARTA Y SU DISEÑO.

- › La carta como instrumento de *marketing*.
- › Clasificación de los menús. Diseño. 10 errores que no deben cometerse cuando se diseña una carta.

MÓDULO 3 | ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

- › Requisitos básicos para la elección del local.
- › *Layout* de cocinas y salón: superficies, dimensiones, instalaciones.

MÓDULO 4 | CÁLCULO DE COSTOS

- › La clasificación de los costos.
- › Ficha técnica.

MÓDULO 5 | CÁLCULO DE COSTOS. TRABAJO PRÁCTICO EN MAUSI SEBESS, ESCUELA DE COCINA

- › Recetas.
- › Pruebas de rendimiento.
- › Fichas técnicas.

MÓDULO 6 | INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS. TRABAJO PRÁCTICO EN MAUSI SEBESS, ESCUELA DE COCINA

- › Resultado de fichas técnicas.
- › Análisis de casos reales.

MÓDULO 7 | PARÁMETROS DETERMINANTES PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS. INGENIERÍA DEL MENÚ

- › Metodología para encarar el estudio de mercado.
- › El restaurante.
- › El *catering*.
- › El tenedor libre.
- › El procedimiento de selección de platos.
- › Popularidad y rentabilidad.

MÓDULO 8 | ESTADOS DE RESULTADOS Y PUNTOS DE EQUILIBRIO EN NEGOCIOS GASTRONÓMICOS. INDICADORES DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- › La fórmula del *break-even*.
- › Cantidad de cubiertos que se necesitan para alcanzarlo.

MÓDULO 9 | EL SERVICIO EN LOS LOCALES DE COMIDA. ORGANIGRAMA DE PERSONAL EN EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- › El personal de salón. Actitudes que se le debe exigir. Funciones.
- › Quejas de los clientes. ¿Cómo manejarlas?
- › Presentación de un caso real: ex alumno del programa Restaurant Manager UTDT.

MÓDULO 10 | LAS PROMOCIONES Y LA PUBLICIDAD. SISTEMAS PARA OPERACIONES GASTRONÓMICAS

- › Acciones controlables: directas e indirectas.
- › Sistemas de control y gestión en la gastronomía.

La UTDT se reserva el derecho de modificar los módulos, sus contenidos y los profesores, garantizando la calidad de los mismos.

METODOLOGÍA

El programa se desarrollará con un enfoque altamente participativo, combinando teoría y práctica a través de la utilización de presentaciones, videos, discusión de casos y trabajos en grupo.

AUDIENCIA

El curso está dirigido a emprendedores que deseen abrir un negocio propio de comidas y profesionales del sector gastronómico.

CUERPO DE PROFESORES

Mariana Sebess. Directora académica, Mausi Sebess Escuela de Cocina Gran Diploma Le Cordon Bleu (París, Francia). Gran Diploma de Royal Thai School of Cooking (Bangkok, Tailandia). Gran Diploma de Tang School of Culinary Arts (Pekín, China). Diploma de Cocina India en Academy of Culinary Education (Goa, India). Diplomados y Especializaciones en Culinary Institute of America (Nueva York, EE. UU.). | **Gabriela Sebess.** Directora de Administración y Finanzas, Escuela de Cocina Mausi Sebess. Posgrado en Marketing, UdeSA. Professional Development Program, Cornell University School of Hotel Administration. Licenciada en Economía Empresarial, UTDT. | **Paulo Sebess.** Director comercial, Escuela de Cocina Mausi Sebess. Diplomado en Administración y Gestión de Restaurantes, Paul Bocuse Institute (Lyon, Francia). Professional Development Program, Culinary Institute of America (Nueva York, Estados Unidos). | **Mercedes Ramella.** Arquitecta, Universidad de Buenos Aires. Representante del Área de Arquitectura dentro de la empresa gastronómica dueña de Kansas y Burger 54. En 2014, fue reconocido por La Nación como uno de los 35 jóvenes argentinos referentes sub-35.