

## **EL GESTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

- Funciones y Responsabilidades
- Iniciativas por el control del área de alimentos y bebidas.
- Éxitos y fracasos en la gestión del área de alimentos y bebidas.

## **EL ESTABLECIMIENTO COMO PRODUCTO GLOBAL**

- Problemas habituales y estrategias de respuesta.
- Momentos de consumo y motivos de consumo.
- Concepto de negocio.

## **PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN**

- La propuesta gastronómica.
- Operaciones y procesos en el área de alimentos y bebidas.
- Diseño y mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Creación y gestión de equipos motivados.

## **LOS PRECIOS Y LOS GASTOS**

- Factores de fijación de precios.
- Gasto, coste y pago.
- Clasificación de los costes.
- Elasticidad de la demanda.
- Estrategia de precios.
- Método descendente de fijación de precios.

## **LAS PREVISIONES EMPRESARIALES**

- Previsiones y estimaciones en las operaciones y en los resultados económicos.
- La planificación del personal y su productividad.
- La cuenta de explotación.
- Informe de los servicios.
- Inventarios, proveedores y cuentas de rendimiento.

## **PRESUPUESTOS**

- Tipo de presupuestos.
- Métodos elaboración del presupuesto.
- Cuenta de Resultados Previsional.
- Control del presupuesto y desviaciones.

### **ANÁLISIS DE LA OFERTA Y SU RENTABILIDAD**

- Factores de análisis.
- Relación rentabilidad platos y familias.
- Control de cuentas cliente y circulación de efectivo.
- Yield Management en restauración.
- Umbral de rentabilidad.

Trabajo final: Diseño de Cuadro de mando integral por la gestión de servicios de restauración.