Fijación de Precios en Gastronomía

Nos proponemos:

- Qué todos los participantes aprendan a fijar adecuadamente los precios de los platos que ofrecen.
- Qué realicen el costeo de toda la carta de su establecimiento con nuestro asesoramiento y tutoría.

Objetivos:

- Analizar las herramientas teóricas para la correcta fijación de precios.
- Aplicar los conceptos teóricos en la realización de cada una de las acciones necesarias sobre los datos reales de su negocio.
- Identificar los pasos y procedimientos necesarios para un adecuado costeo de las recetas y su consecuente fijación de precios.
- Guiar y supervisar a cada participante para el costeo de sus recetas y la adecuada fijación de los precios de su carta.

Destinatarios:

Propietarios, gerentes, y responsables del área en restaurantes, bares, hoteles y todo tipo de establecimientos con servicio de alimentos y bebidas.

Contenidos:

- Costos Gastronómicos. Origen. Clasificación.
- Circuito de Control de costos.
- Costeo de recetas. Receta standard.
- Factor de Corrección
- Estados de resultados. Punto de equilibrio.
- Método de Fijación de precios.
- Precio mínimo. Mejor precio. Precio de referencia.

Metodología:

- Este curso contiene segmentos de exposición teórica como fundamentación y justificación de las actividades prácticas para aplicación de dichos conceptos.
- La actividad predominante de este programa es práctica, durante estos momentos los asistentes realizarán las acciones necesarias para la fijación de los precios de su carta, trabajando sobre los datos de su establecimiento, supervisados y asesorados por el capacitador.

- Será fundamental la actividad de cada participante entre un encuentro y otro, continuando con las acciones iniciadas en cada jornada para llegar al nuevo encuentro con la documentación en orden para seguir adelante.
- Para lograr los objetivos propuestos se requerirá de los participantes compromiso y continuidad con las tareas para cumplimentar cada paso del proceso.
- Cada participante podrá trabajar con la información correspondiente a su negocio y en la producción de sus propios resultados.

Capacitador:
Jorge Ramallo, Director de Foodservice Consulting Group.
Coordinadora General:
Lic. Andrea Vitola, Directora de Capacitación.

Información General:
Duración: 12 horas, en 4 encuentros de 3 hs.
Horario: Lunes de 18 a 21 hs.
Fechas: del 6/6 al 4/7
Arancel: $670 + IVA, por participante.

Consultar bonificaciones por más de un participante del mismo establecimiento

Lugar:
Instituto Torrealta. Sánchez de Bustamante 1220. CABA

PARA MAYOR INFORMACIÓN:
Comunicarse con capacitacion@foodservicegroup.com.ar, o con la Lic. Andrea Vitola al teléfono 54 11 153- 653-0948.