



DIPLOMADO EN INFRAESTRUCTURA Y PLA- NEACIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

LIC. ALFREDO SANTOYO

*Agente capacitador externo ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

DURACIÓN

23 sesiones.

HORARIO

Lunes y miércoles de 18:00 a
20:00 hrs.

PRECIO

\$9,500.00 (1er pago de \$4,750.00
y 2do pago de \$4,750.00)

*Precio preferencial por
modalidad online.



Clase virtual en
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

OBJETIVO

El objetivo primordial del curso es aprender a planear y organizar la pre-apertura de un establecimiento de alimentos y bebidas.

El curso se basa en cinco principales grupos de estudio:

- Desarrollo conceptual del establecimiento y layouts
- Planeación y costeo de alimentos y bebidas
- Adquisición y mantenimiento de equipos, mobiliarios y utensilios
- Plantilla de personal y brigadas de trabajo
- Planeación financiera del primer año de operación.

Teniendo la finalidad de brindar la información teórica necesaria para desarrollar un plan de negocios rentable y a su vez, desarrollar habilidades gerenciales para renovar y mejorar la eficiencia operativa de un restaurante establecido.

CONTENIDO

Desarrollo conceptual del establecimiento (3 sesiones)

- Diseño o adecuación del establecimiento
- Descripción de decoración y ambiente
- Planos del establecimiento. (Front y Back)

Planeación de menú (6 sesiones)

- Concepto de menú y carta
- Reglas básicas para la creación de un menú
- Análisis de platillos
- Formularios e información de recetas
- Determinación del tipos de servicio
- Diseño de cartas.

Costeo de alimentos y bebidas (6 sesiones)

- Conceptos generales
- Especificación de productos
- Prueba de rendimiento en frutas y verduras
- Prueba de rendimiento en productos empaquetados
- Prueba de rendimiento en cárnicos
- Costeo de receta estándar

- Costeo de bebidas por botella
- Costeo de bebidas por copeo
- Costeo de cócteles.

Adquisición de mobiliario, equipo y utensilios (3 sesiones)

- Cálculo y compra de mobiliario de salón comedor
- Cálculo y compra de equipo y utensilios de salón comedor
- Cálculo y compra de mobiliario y equipo de cocina
- Cálculo y compra de utensilios y equipo menor de cocina
- Cálculo y compra de mobiliario y equipos de oficina
- Cálculo y compra de equipo de cómputo (hardware y software)
- Cálculo de compra de utensilios de limpieza.

Recurso humano (2 sesiones)

- Plantilla de personal
- Funciones del personal
- Descripción y perfil de puesto
- Organigrama
- Horarios de personal.

Sistemas de control de alimentos y bebidas (3 sesiones)



DIPLOMADO EN INFRAESTRUCTURA Y PLA- NEACIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

LIC. ALFREDO SANTOYO

*Agente capacitador externo ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

DURACIÓN

23 sesiones.

HORARIO

Lunes y miércoles de 18:00 a
20:00 hrs.

PRECIO

\$9,500.00 (1er pago de \$4,750.00
y 2do pago de \$4,750.00)

*Precio preferencial por
modalidad online.



Clase virtual en
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

- Sistema de comanda y cobranza
- Proceso de adquisición de alimentos y bebidas
- Control de almacén y recepción de mercancía
- Pronóstico de ventas
- Análisis básicos de estados de resultados de alimentos y bebidas
- Reportes importantes para el control de alimentos y bebidas.



MATERIAL POR ALUMNO

- 1 Programa de Proyección de Negocios de Alimentos y Bebidas (archivo macro)

* Durante el curso los alumnos deberán realizar en equipo un plan de negocios de alimentos y bebidas; cada clase se dividirá en dos partes, la primera teórica y la segunda en mesas de trabajo.

* Será necesario que el alumno cuente con una computadora portátil ya que el archivo de costeo será descargado en su máquina personal. Al inicio de clase el alumno recibirá un correo electrónico con la liga de prezi.com, al registrarse podrá tener acceso a la información que se utilizará durante el curso.

Prezi es compatible con la mayoría de los navegadores web actuales, los requerimientos recomendados para tener una mejor experiencia de visualización son:

- Navegador Mozilla Firefox 3, Google Chrome, Safari, Internet Explorer 9 y versiones superiores. Se requiere como mínimo la versión 11.1 de Flash. Nota: El alumno cuenta con el soporte técnico del área de sistemas, horario de atención de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 hrs.

Windows

Procesador de 2,33 GHz compatible con x86 o más rápido, o procesador Intel Atom de 1,6 GHz para dispositivos de clase netbook.



DIPLOMADO EN INFRAESTRUCTURA Y PLA- NEACIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

LIC. ALFREDO SANTOYO

*Agente capacitador externo ante la Secretaría
del Trabajo y Previsión Social.

DURACIÓN

23 sesiones.

HORARIO

Lunes y miércoles de 18:00 a
20:00 hrs.

PRECIO

\$9,500.00 (1er pago de \$4,750.00
y 2do pago de \$4,750.00)

*Precio preferencial por
modalidad online.



Clase virtual en
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

Microsoft® Windows® XP (que incluya Service Pack 3), Windows Server® 2003, Windows Server 2008, Windows Vista® Home Premium, Business, Ultimate, o Enterprise (que incluya ediciones de 64 bits) con Service Pack 2, Windows 7, o Windows 8 Classic

512 Mb de RAM (se recomienda 1 Gb)

Mac OS

Procesador Intel® Core Duo de 1,83 GHz o más rápido

Mac OS X v10.6, v10.7 o v10.8

512 Mb de RAM (se recomienda 1 Gb)

Ipad, Iphone o Ipod

Se requiere descargar la aplicación oficial de Prezi compatible con iOS 5.1 o superior.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar registro en línea
- Enviar comprobante de pago



FORMAS DE PAGO

- Depósito en Banco BBVA a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
Número de Cuenta 0454521730 CLABE: 012180004545217301
En caso de requerir factura solicitarla durante el mes vigente del pago.

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.