

Curso de Gestión de establecimientos de restauración

> De marzo a junio de 2014 en
nuestras escuelas de **Sevilla y Madrid.**



Escuela de Hostelería
GAMBRINUS

Aprende las claves
para el éxito de tu negocio

Inscríbete ya!!

Más información: **900 102 983**

**HEINEKEN**

COMIENZO DEL CURSO

- Sevilla: 4 de marzo.
- Madrid: 11 de marzo.



DURACIÓN

De marzo a junio.

HORARIO

Martes de 9:30 a 16:00 horas incluido almuerzo (opcional).

DIRIGIDO A

- Profesionales con responsabilidad en la gestión de establecimientos.
- Emprendedores con interés por la hostelería.
- Profesionales formados que quieran mejorar su situación profesional.

OBJETIVOS

- Facilitar a los profesionales una formación práctica para mejorar la rentabilidad de sus establecimientos.
- Compartir las últimas tendencias del sector de la hostelería en España.
- Comprender la importancia de la gestión integral de la calidad.
- Comprender la importancia de la planificación estratégica y realizar un plan de negocio.
- Aplicar la metodología del coaching en la gestión de RRHH.
- Comprender el marco regulatorio fiscal, legal y laboral relacionado con el sector de la hostelería.
- Dominar la metodología del cálculo del punto muerto, análisis de sensibilidad y herramientas para mejorar la rentabilidad.
- Conocer e implementar las herramientas del Marketing tanto offline como online y redes sociales.
- Maximizar la rentabilidad de la cocina a través de los costes de materia prima.
- Conocer y aplicar las estrategias de compras y negociaciones con proveedores.
- Desarrollar un diagnóstico personalizado de su negocio y plan de acción tutelado por el equipo de profesores. (*)
- Establecer una red de contactos con profesionales con experiencia en el sector, profesores y alumnos.



CONTENIDOS

El programa del curso está organizado en 14 sesiones:

1. Lección magistral.
2. Introducción al sector y gestión de la calidad.
3. Dirección estratégica.
4. RRHH + Liderazgo + Coaching.
5. Legal + Fiscal + Laboral.
6. Rentabilidad y punto muerto (I).
7. Rentabilidad y punto muerto (II).
8. Marketing estratégico.
9. Marketing operativo off-line.
10. Marketing on-line y redes sociales.
11. Rentabilidad de la cocina y costes de materia prima.
12. Gestión de compras y proveedores.
13. Gestión del proyecto.
14. Cultura cervecera.

PROFESORADO

Integrado por profesionales de reconocido prestigio en el sector y una dilatada experiencia docente en su materia. Muchos de ellos son además consultores especializados en programas de reingeniería de negocios hosteleros.

Eduardo Serrano Martínez

Consultor de Empresas y Formación de Directivos.

Raquel Romero Pérez

Responsable de Sistemas de Gestión y Profesora de Cocina EHG.

Manuel Castilla Bustamante

Especialista en Marketing y Empresario de Hostelería.

José Carlos Vivas Tesón

Empresario y propietario de Negocios de Hostelería.

Jesús Barrio Rubio

Director EHG.

Franciscoco. Javier Soriano Perdigón

Profesor de Sala EHG.

Ricardo Hernández Rojas

Consultor y Profesor Asociado a la Universidad de Córdoba.

Manuel Vivas Tesón

Empresario y propietario de Negocios de Hostelería.

PRECIOS DEL CURSO

1.600 € (descuento de 100 € por pago al contado).

Forma de pago:

- 800 € al formalizar la matrícula, 2º plazo el 5 de mayo por domiciliación bancaria.
- > Posibilidad de subvención de hasta el **100%** del curso con fondos de la Fundación Tripartita.
> Descuento de 100 € para clientes de HEINEKEN España.

(*)Una vez finalizadas las 14 sesiones del curso, existirá la posibilidad opcional de realizar una sesión de diagnóstico y plan de acción personalizado de su negocio in situ tutelado por un consultor y profesor del curso. El participante recibirá en este caso un documento de diagnóstico y recomendaciones del plan de acción personalizado, por un coste total de 350 € (IVA incluido).