

Administración de Restaurantes



OTEC ELYON
BECAS CHILE

Empezar

Temario

¿Qué se abordará en el curso?

Módulo 1: Fundamentos de la Administración de Restaurantes

Contenidos:

1. Concepto y objetivos de la administración gastronómica.
2. Tipos de establecimientos de alimentos y bebidas.
3. Estructura organizacional de un restaurante.
4. Funciones y responsabilidades del personal administrativo y operativo.
5. Principios de gestión y liderazgo en servicios gastronómicos.
6. Procesos básicos de planificación y control operativo.
7. Normas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos.
8. Factores clave para la rentabilidad y sostenibilidad del negocio gastronómico.

Módulo 2: Gestión Operativa y Control de Recursos

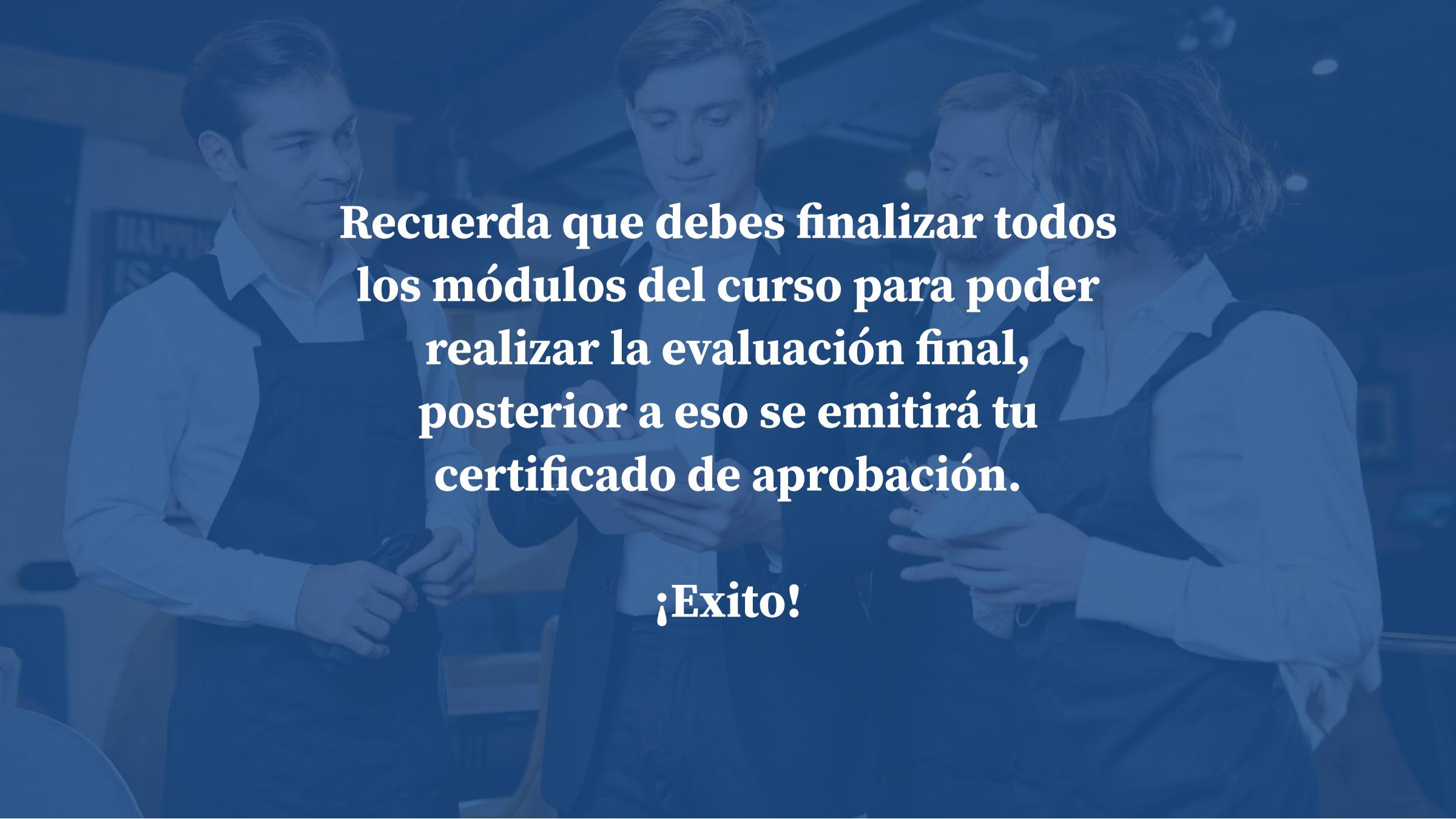
Contenidos:

1. Planificación de compras, almacenamiento y control de inventario.
2. Costeo de productos y control de materias primas.
3. Gestión de proveedores y control de calidad de insumos.
4. Organización del trabajo en cocina y salón.
5. Control de tiempos y flujos operativos en el servicio.
6. Elaboración de presupuestos y control de gastos.
7. Aplicación de herramientas digitales para la gestión operativa.
8. Indicadores de desempeño y mejora continua en la operación.

Módulo 3: Atención al Cliente y Gestión de la Experiencia

Contenidos:

1. Principios del servicio al cliente en el sector gastronómico.
2. Comunicación efectiva y manejo de quejas y reclamos.
3. Técnicas de atención personalizada y fidelización.
4. Diseño de la experiencia del cliente y ambientación del local.
5. Protocolo de servicio y presentación personal.
6. Estrategias para gestionar la satisfacción y reputación del restaurante.
7. Marketing gastronómico y promoción en redes sociales.
8. Evaluación del servicio y retroalimentación del cliente.

A group of students in a classroom setting, looking at a tablet and discussing something.

Recuerda que debes finalizar todos los módulos del curso para poder realizar la evaluación final, posterior a eso se emitirá tu certificado de aprobación.

¡Exito!