

Programa de
Gestión de Restaurantes

Curso-taller online

Costos para Restaurantes y afines

Controla de manera eficiente los costos y gastos de tu negocio gastronómico

GA$+RONOMÍA
RENTABLE

Programa de
Gestión de Restaurantes

Descubre nuestro programa integral diseñado para dueños y administradores de restaurantes que buscan potenciar el éxito de sus negocios. Con seis módulos independientes, abordamos emprendimiento, costos, compras, ingeniería del menú, finanzas y revenue management. Personaliza tu aprendizaje eligiendo los módulos que mejor se adapten a tus necesidades, ¡y lleva tu restaurante al siguiente nivel!

- Módulo 1: Emprendimiento Gastronómico
- Módulo 2: Costos para restaurantes y afines
- Módulo 3: Compras y almacén para restaurantes
- Módulo 4: Reingeniería del Menú
- Módulo 5: Finanzas para negocios gastronómicos
- Módulo 6: Revenue Management para Restaurantes

Módulo 2

Costos para restaurantes y afines

Controla de manera eficiente los costos y gastos de tu negocio gastronómico

Objetivos

- Gestionar los costos con herramientas propias del negocio gastronómico, distintas de las de otros sectores.
- Dominar los conceptos y herramientas clave para lograr una rentabilidad óptima.
- Gestionar los rendimientos, el precio limpio y las mermas.
- Estandarizar y costear tus recetas.
- Conocer los métodos para fijar los valores de venta.
- Analizar la estructura de costos y el ticket promedio.
- Determinar el punto de equilibrio del negocio.



Contenido del curso

1. Introducción a los costos gastronómicos
2. Rendimientos, precio limpio y mermas
3. Costeo de recetas estándar
4. Métodos para fijar valores de venta
5. La estructura de costos y el ticket promedio
6. El punto de equilibrio



Dirigido a

Emprendedores gastronómicos, estudiantes de gastronomía, propietarios, gerentes o administradores de restaurantes, cafeterías, bares, empresas de catering, entre otras.

Datos generales

Duración del módulo
3 semanas (12 horas)

Horario
Lunes y miércoles de 19h a 21h
(hora de Perú y Colombia)

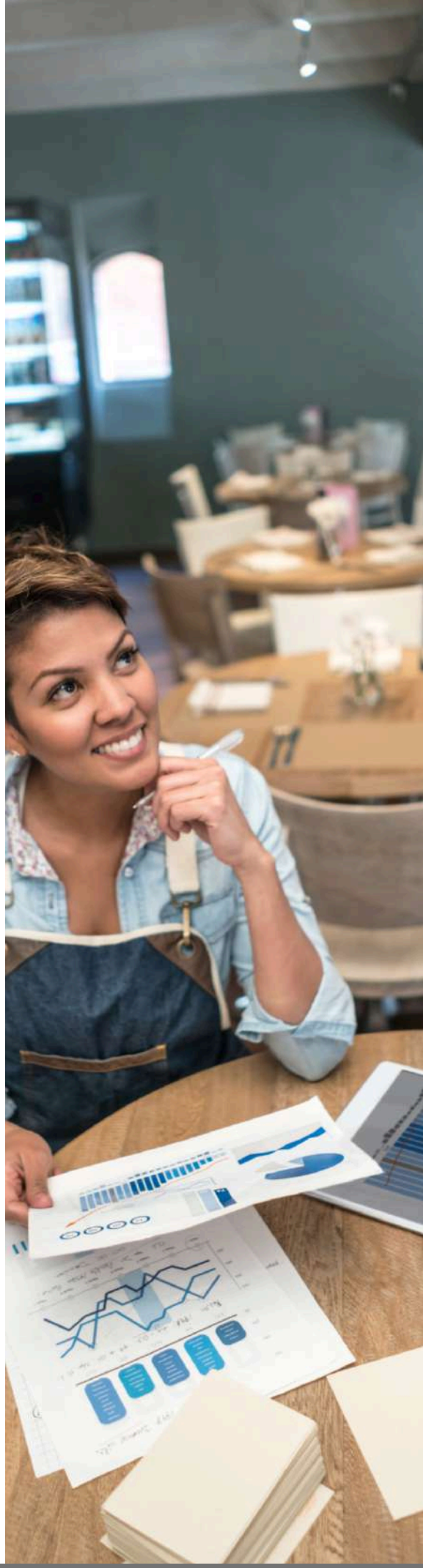
Modalidad
Online

Inversión
US$100 por módulo

Material
Incluye material en PDF y Excel

Certificado
Certificado por módulo emitido por la escuela Gastronomía Rentable.

Informes
gastrorentable@gmail.com



Medios de pago

Banco de Crédito del Perú
Cuenta ahorros dólares:
194-39055665-1-65
CCI: 00219413905566516595

PayPal rriquelmeb@gmail.com

Expositor



Rodrigo Riquelme Barros

Rodrigo Riquelme Barros es contador auditor, magíster en Educación Superior, con una diplomatura de especialización en NIIF y certificado en Food Management. Es investigador, asesor en gestión gastronómica, director de la escuela de gestión «Gastronomía Rentable» y docente universitario.

Sus libros «Gastronomía Rentable», «Reingeniería del Menú», «Ingeniería del Menú», «Menú Inteligente» y «KPI para Restaurantes» y su revista «Gastrorama» han sido galardonados por los Gourmand World Cookbook Awards en 2020, 2023, 2024 y 2025. Ha publicado también los libros «Revenue Management para Restaurantes» y «Cocinando Rentabilidad».

Desarrolló el software de evaluación y control de la carta «Programa en Excel©: Ingeniería del Menú». Actualmente, además de consultor en gestión gastronómica, es docente en la PUCP, en Le Cordon Bleu Perú y en Culinary Art School (México).

