

Programa de
Gestión de Restaurantes

Curso-taller online

Revenue Management para Restaurantes

Gestión de ingresos para negocios gastronómicos

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: Ingeniería del Menú
- Módulo 5: Finanzas para negocios gastronómicos
- Módulo 6: Revenue Management para Restaurantes

Módulo 6

Revenue Management para restaurantes

Gestión de ingresos para negocios gastronómicos



Objetivos

- Conocer y aplicar herramientas de gestión como el RevPASH (ingreso por asiento y hora disponible), la estrategia del ticket promedio, los indicadores clave de rendimiento (KPI) y la evaluación de la carta.
- Conocer las técnicas que permiten maximizar las ventas y lograr clientes satisfechos.
- Aplicar el Revenue Management para alcanzar el máximo potencial de ventas y mejorar la competitividad del negocio.

Contenido del curso

1. Introducción al Revenue Management
2. Los indicadores de gestión o indicadores claves de rendimiento (KPI)
3. ¿Cómo calcular la capacidad del restaurante?
4. La estrategia del ticket promedio
5. Fórmulas del Revenue Management para Restaurantes
6. Evaluación de la carta



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).

