

Programa de
Gestión de Restaurantes

Curso-taller online

Compras y almacén para Restaurantes

Controla y gestiona adecuadamente el abastecimiento de tu negocio

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 3

Compras y almacén para Restaurantes

Controla y gestiona adecuadamente el abastecimiento de tu negocio



Objetivos

- Garantizar el éxito operativo y financiero del restaurante con una gestión eficiente de compras y almacén.
- Optimizar la logística, las compras y el control del almacén.
- Seleccionar proveedores y socios comerciales con criterios objetivos.
- Mejorar la recepción de los insumos y el control de su calidad.
- Optimizar el flujo y la rotación de los insumos.
- Tomar decisiones de compra informadas con indicadores.
- Fortalecer la eficiencia operativa del negocio gastronómico.

Contenido del curso

1. Introducción a las compras y el almacén
2. La recepción de los insumos
3. Indicadores de compra
4. Requerimientos y lote de compra
5. El almacenamiento
6. Control y registro de los insumos



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).

