

Programa de Gestión de Restaurantes

Curso-taller online

Emprendimiento Gastronómico

Inicia el proyecto de tu negocio gastronómico desde cero

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 1

Emprendimiento Gastronómico

Inicia el proyecto de tu negocio gastronómico desde cero



Objetivos

- Evaluar la viabilidad del proyecto gastronómico que tienes en mente y obtener las herramientas necesarias para concretarlo.
- Definir tu oferta gastronómica, tu público objetivo, la ubicación del local y el equipamiento que necesitarás.
- Proyectar los ingresos del negocio y determinar el financiamiento que necesitarás.
- Definir la estructura de costos y elaborar el flujo de caja del proyecto.
- Obtener la evaluación final del proyecto (VAN y TIR) para decidir si tu propuesta de negocio es viable.
- Diseñar tu carta con el análisis preoperativo (APC) y criterios de neuromarketing.

Contenido del curso

1. Definición del modelo de negocio
2. El producto y el análisis preoperativo de la carta (APC)
3. El proyecto de inversión, el equipamiento y la proyección de ventas
4. El financiamiento, el costo de oportunidad y la tasa de descuento
5. El flujo de caja y los indicadores de evaluación (VAN y TIR)
6. El neuromarketing aplicado a la oferta gastronómica



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).

