


COSTOS, GASTOS E INGRESOS

GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

Curso 100% Virtual - Inicio 01 de Julio

capacitaciones@belcasbol.com

 **78492505 / 78164943**

GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

HORARIOS

Jueves 01 de Julio: 19:00 - 21:00PM

Viernes 02 de Julio: 19:00 - 21:00PM

Sábado 03 de Julio: 16:00 - 18:00PM

Total: 6 horas reloj

TEMARIO

1. Inducción en gestión de alimentos y bebidas.
2. Segmentación de sectores y funciones.
3. Costos.
4. Gastos.
5. Ingresos.
6. Definiciones del sector.

BENEFICIOS

Curso corto con asesoramiento de un experto en el área gastronómica de forma nacional e internacional. podrá no sólo mejorar la forma correcta de gestionar un establecimiento gastronómico o bar, podrá llevarse conocimiento completo hasta la venta de su producto.

DIRIGIDO A

Gerentes, subgerentes, dueños de negocios, emprendedores, del sector gastronómico a gran, mediana y pequeña escala.
Negocio de comida rápida.
Personal operativo de cocina.

INVERSIÓN

-200 Bs: Todos los paquetes cuentan con IVA, material digital, grabaciones de las clases y certificado con valor curricular de 6 horas académicas.

- Descuentos Corporativos para grupos de 3 o más personas.



CURSO VIRTUAL

Clase en vivo, puede tomar el mismo desde el computador o celular desde la plataforma ZOOM.

INSCRIPCIONES

a) Banco Nacional - BNB: A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente N° Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

b) TIGO MONEY: 76070714

c) Banco Fassil - Titular: BELCAS S.R.L.

N° Cuenta: 1948150 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023

CAPACITADOR

Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina

Formación:

Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA, ServSafe Food Protection Manager Certification

Examination - American National Standards Institute, ANSI,

Strategic Management - International Business Management

Institute, Alemania. Le Meridien Master Barista Foundation

Training - Università del Caffè, Coaching - AXON TRAINING,

Liderar, Comunicar y motivar equipos de trabajo - Universidad

de Buenos Aires, UBA, Especialista en gastronomía y alta

cocina, administración y producción gastronómica - Instituto

Gastronómico, Argentino

Experiencia Laboral: + de 10 años en el rubro hotelero

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Restaurnt & Bars Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial

Argentina

Experiencia en docencia en materia - Argentact

Cafetería, Supervisor de alimentos y bebidas, Gestión de

restaurantes, Auxiliar de bares, Gestión de Bares

