

COSTOS, GASTOS E INGRESOS

GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

Curso 100% Virtual - Inicio 25 de marzo

capacitaciones@belcasbol.com

 **78492505 / 78164943**

GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

HORARIOS

Jueves 25 de Marzo: 19:00 - 21:00PM

Viernes 26 de Marzo: 19:00 - 21:00PM

Sábado 27 de Marzo: 15:00 - 17:00PM

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

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

