

# Gestión Cuantitativa de la Restauración

**Sku:** PA115

**Horas:** 40

**Formato:** HTML con Animaciones

## OBJETIVOS

- Dotar al alumnado de los conocimientos, metodologías y herramientas de gestión de ingresos, costes y rentabilidad del negocio para que puedan crear su propio sistema de gestión y aplicarlo de forma profesional y precisa en su actividad.
- Gestionar las variables y magnitudes determinantes de la rentabilidad de una empresa de restauración.
- Conocer las herramientas de gestión de restaurantes y disponer de una visión estratégica de los ingresos, de los costes y gastos, y de la rentabilidad de su negocio.
- Saber utilizar un sistema global de gestión cuantitativa del restaurante. Poder realizar previsiones sobre ventas e ingresos, analizando todos sus componentes.
- Poder realizar previsiones y ajustes de los costes del restaurante, así como analizarlos, medirlos y controlarlos. Saber utilizar todas las herramientas de gestión de costes.
- Medir, gestionar y controlar los costes del establecimiento de restauración para optimizar la rentabilidad del negocio.
- Poder realizar previsiones y ajustes de los costes del restaurante.
- Saber utilizar todas las herramientas de gestión de costes.
- Saber diseñar e implantar un sistema de gestión presupuestaria a medida del negocio.
- Saber diseñar e implantar un sistema a modo de cuadro de mando para el restaurante.
- Saber utilizar un sistema global de gestión cuantitativa del restaurante.
- Saber vincular los objetivos de negocio a indicadores de calidad del restaurante.

## CONTENIDOS

### Conceptos previos sobre innovación

1. La importancia de la gestión en el sector de la restauración
    1. Introducción
    2. La gestión cuantitativa
    3. Beneficios de la gestión y costes de la no gestión
    4. Características generales de las empresas de restauración
2. La creación de un sistema de gestión del restaurante

1. Las áreas clave de la gestión cuantitativa del restaurante
2. ¿Cómo crear un sistema de gestión cuantitativa del restaurante?
3. Las herramientas básicas de gestión

**Las ventas e ingresos del establecimiento de restauración.**

1. Componentes del ingreso y su análisis
    1. Las ventas
    2. Frecuencias del gasto
    3. Factores que influyen en el ticket medio
    4. Análisis del tráfico del restaurante
    5. Nivel de ocupación del restaurante
    6. Análisis y previsión de ventas
2. El mix de ventas
    1. Concepto
    2. Análisis del mix de ventas

**Los costes del establecimiento de restauración**

1. Los costes
    1. Naturaleza y clasificación básica
    2. Análisis de costes
    3. Contabilidad de costes
    4. Costes de oportunidad
    5. Economías de escala
2. Gestión del consumo de alimentos y bebidas
    1. Cálculo del consumo
    2. Coste de producto
    3. Previsión del Consumo y del Coste de producto
    4. Metodología y técnicas de gestión del Consumo y del Coste de producto
3. Gestión del coste de personal
    1. Características y estimaciones
    2. Metodología y técnicas de gestión
4. Gestión y control de los costes y gastos generales del establecimiento de restauración

**Gestión de la rentabilidad y del presupuesto. Cuadro de mando económico**

1. Los resultados del establecimiento de restauración
    1. Análisis de la Cuenta de Pérdidas y Ganancias, de Resultados o de Explotación
    2. El Punto de Equilibrio del establecimiento de restauración
    3. Rentabilidad de la inversión del establecimiento de restauración
2. Concepto y elaboración de presupuestos
    1. Que es un presupuesto
    2. Elaboración de presupuestos
3. Seguimiento y control presupuestario
4. El cuadro de Mando económico