



Planificación del departamento de servicios de alimentos y bebidas

Sku: CT0426

Horas: 19

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. La planificación del departamento de alimentos y bebidas en el proceso de planificación empresarial hotelera. 2. El plan empresarial en restauración. 2.1. El presupuesto. 2.2. Inversión económica. 2.3. Objetivos económicos a corto, medio y largo plazo. 2.4. Estrategias de venta y marketing. 2.5. Políticas de mercado (emplazamiento, clientela potencial). 2.6. Plan de viabilidad del negocio. 3. Definición del proceso de planificación de la actividad: apertura del establecimiento. 4. La planificación de los departamentos de bar, restaurante y banquetes. 4.1 Emplazamiento. 4.2. Personal. 4.3. Mobiliario y 55. 5. Elaboración y revisión periódica de los planes del departamento en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.