



Diplomado en Ingeniería de Menú 100 % En línea

Objetivos

Aprender a aplicar las estrategias de precios al negocio de la restauración. Conocer qué variables son las que inciden en el precio de un plato: costos, rentabilidad y popularidad, y cuál es el precio recomendado para incentivar la venta y lograr un óptimo margen de beneficio en tu Restaurante.

A quién va dirigido:

Dirigido a los profesionales del sector de la Restauración y establecimientos gastronómicos en general, Maîtres, Gerentes de Alimentos y Bebidas, estudiantes de Turismo y Hotelería, y en general a toda persona interesada en incursionar en el área de Alimentos y Bebidas.

Modalidad: Presencial / 100% en línea

Duración: 16 Hrs, (Presencial) / Cuatro (4) semanas (100% en línea)

Contenido

Módulo I: Aula Virtual

Introducción al Aula Virtual

Módulo II: Costos en Alimentos y Bebidas

Módulo III Contribución Marginal y Costos de A y B

Módulo IV Ingeniería del Menú, Popularidad, Rentabilidad, Precios

Módulo V Punto de Equilibrio, Precios y Rentabilidad

