



Diplomado en Inteligencia de Negocios para Restaurantes

Objetivos

- Aprender a utilizar la **Inteligencia de Negocios (BI)** como herramienta en la gestión del negocio gastronómico, para mejorar su rentabilidad y la calidad del servicio prestado al comensal:
 - Conocer y aplicar los indicadores de gestión del restaurante
 - Diseñar estrategias para la baja ocupación
 - Lograr el incremento de los ingresos sin modificar los precios del Menú
 - Estudiar los tiempos de servicio y los períodos de espera de los clientes
 - Utilizar efectivamente la información del punto de venta

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) / Tres (3) semanas (100% en línea)



Contenido

Módulo I El Revenue Management en el Restaurant

Módulo II Indicadores de Gestión del Restaurante (KPI's)

Módulo III Punto de Equilibrio

Módulo IV Otros Marcadores