

Curso

CONTROL DE COSTOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

ONLINE

Una cocina profesional requiere de procedimientos estandarizados y supervisados de todo el ciclo de la materia prima que se utiliza. Este inicia desde la compra, recepción de mercancía en el establecimiento, el almacenamiento correcto de insumos, el adecuado manejo de inventarios, el registro y control de entradas y salidas de materia prima en las áreas de producción, así como la estandarización en la preparación de platillos.

El contar con los conocimientos y habilidades necesarias para regular de manera adecuada todos estos pasos, permite mantener un adecuado control de costos, optimizando el uso de recursos físicos para incrementar los porcentajes de utilidad deseados en un negocio.

Inicio:
2 de junio, 2021

Duración:
20 hrs. a cursarse en cinco semanas

Modalidad:
Virtual, con horario flexible y asesoría de un tutor con experiencia profesional y académica

Sede:
Campus Virtual CESSA Universidad

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica la documentación personal correspondiente
- Hacer el pago de inscripción

Requisitos para cursar el programa en línea:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

Constancia:

Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

Dirigido a:

Personas que estén al frente de la operación de una cocina profesional interesadas en mejorar el manejo de costos, inventarios y compras de insumos requeridos para la producción de alimentos.

Objetivo general:

Usar herramientas de estandarización y mejora de procesos que permitan optimizar el control de costos, inventarios y compras de alimentos y bebidas en una cocina profesional.

Contenido del curso:

- Manejo de compras
- Control de inventarios
- Receta estándar
- Costos y precio del menú

Tutor:

Leticia Ferrer Gordon

- Estudió Contaduría Pública y cuenta con una maestría en Gastronomía.
- Ha colaborado en diferentes universidades para la impartición y desarrollo de programas educativos referentes a administración de establecimientos y bebidas, así como de gastronomía.
- Tiene experiencia como chef y es asesora de costos para alimentos.
- Tutora en línea del Diplomado en Restaurant Management

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

*Curso sujeto a cambios sin previo aviso.