

# Curso INGENIERÍA DEL MENÚ

## ONLINE

La gestión de restaurantes requiere de la integración de varias estrategias encaminadas al crecimiento y rentabilidad del negocio. Para lograrlo se utilizan varias herramientas, como es el caso de la ingeniería del menú, la cual hace un análisis de los costos de los platillos que integran una carta, con un enfoque comercial y aplicando principios de mercadotecnia.

De esta forma, a través del análisis de diferentes factores, los restaurantes generan una oferta culinaria acorde a su mercado y perfil de negocio, buscando también la optimización de sus recursos y potenciando el margen de utilidad que pueden generar.

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 se desempeñen en áreas relativas a restaurantes, alimentos y bebidas y/o alimentación masiva que tengan interés de adquirir conocimientos para conocer los costos de cada producto que se ofrece en un establecimiento y determinar los platillos más rentables que deben de ofrecerse en la carta o menú de un restaurante.

### Objetivo general:

Usar herramientas de análisis de ventas para definir el rendimiento de los platillos que se ofrecen en un menú de un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de integrar una carta rentable.

### Contenido del curso:

- Contribución marginal
- Punto de equilibrio
- Ingeniería del menú
- Análisis de ventas

### 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.
- Así mismo, es tutora en línea del Diplomado en Manejo y Organización de Cocinas Profesionales en CESSA Universidad.

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Restaurant Management.

\*Curso sujeto a cambios sin previo aviso.