

GastroMBA 

EXCELENCIA
EN LA GESTIÓN
DEL RESTAURANTE

GastroMBA.es

Excelencia en la gestión del restaurante



GastroMBA.es

Este curso va **dirigido a profesionales de la hostelería, dueños, gerentes o futuros emprendedores**, que quieran asegurar el éxito de su restaurante y diferenciarse de la competencia.

Hoy en día todo establecimiento requiere una gestión como empresa en todas las áreas: gestión económica, recursos humanos, calidad, comunicación, marketing.

En GastroMBA te damos las **herramientas necesarias para profesionalizar dicha gestión** con el objetivo de orientar tu negocio **hacia la excelencia**.



OBJETIVOS DEL CURSO

- Dotar de una visión empresarial al hostelero.
- Impulsar un modelo de gestión y organización para mejorar los resultados del restaurante.
- Optimizar la rentabilidad económica del restaurante mediante sistemas de evaluación de costes.
- Establecer una línea de trabajo en equipo con el fin de mejorar el rendimiento de los profesionales del restaurante.
- Acercar los conceptos de marketing adaptándolos al sector hostelero.
- Dar las herramientas necesarias para desarrollar su propia campaña de comunicación.



TEMARIO

MÓDULO 1: GESTIÓN DEL RESTAURANTE

- Dirección estratégica
 - Ubicación
 - Competencia
 - Objetivos
 - DAFO
- Dirección económica
 - Balances y cuentas de explotación
 - Negociación con proveedores
 - Elaboración de presupuestos
- Gestión del local
 - Personal: Entrevistas. Contrataciones. Organización. Gestión de crisis.
 - Producto: Inventarios. Desperdicio. Pedidos. Product Mix. Costes
 - Venta: Ticket Medio Venta. Clientes. Promociones.

MÓDULO 2: COMUNICACIÓN ONLINE PARA RESTAURANTES

- Redes sociales, página web y posicionamiento en Google
 - Web: la piedra angular de toda la estrategia de Comunicación Online.
 - Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram, Whatsapp, YouTube...
 - Cómo generar tráfico a la web y posicionar adecuadamente la web.
- Relaciones públicas online
- Campañas de publicidad y Branding

MÓDULO 3: PONENCIA INVITADA

- Claves de la crítica gastronómica



PROFESORADO

Antonio Fernández



Máster en Gestión de Restaurantes por la URJC.

Responsable de expansión y gestión de tiendas propias en Llaollao.

Area manager de KFC para la Región de Murcia y Canarias.

Responsable de formación en KFC.

Formador en distintos cursos relacionados con la gestión empresarial, económica y financiera del sector gastronómico.

Socio Fundador de GastroMBA, impartiendo formación de Gestión Empresarial

Nacho Tomás



Licenciado en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Murcia.

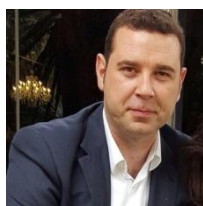
Director de N7, agencia de Marketing y Comunicación Online.

Profesor de diversas asignaturas relacionadas con el Marketing y Comunicación Online en diferentes universidades españolas (Universidad de Murcia, UCAM, Universitat de Barcelona, Universidad Politécnica de Madrid), escuelas de negocios y organismos privados.

Socio Fundador de Gestión Dental Integral SL, impartiendo los módulos de "Marketing y Comunicación Online".

Socio Fundador de GastroMBA, impartiendo formación de Comunicación Online.

Sergio Gallego



Licenciado en Periodismo

Co-director de Fuego amigo, Consultoría Gastronómica

Director del Congreso Murcia Gastronómica

Crítico gastronómico en el periódico La Verdad

Director del espacio de contenido gastronómico La Brújula del Gourmet. Colabora en distintas revistas gastronómicas.

Formador en comunicación gastronómica en diferentes universidades españolas (UCAM, Universidad de Elche, Universidad Complutense de Madrid).



DETALLES DEL CURSO

FECHA DE CELEBRACIÓN

Lunes, 18 de noviembre de 2019

HORARIO DEL CURSO

9:30 a 10: Recepción de asistentes al programa GastroMBA

10 a 14: Módulo 1: Gestión del restaurante

Pausa-café a media mañana

14 a 15: Almuerzo tipo cóctel

15 a 18: Módulo 2: Comunicación online para restaurantes

Pausa-café a media tarde

18 a 19: Módulo 3: Ponencia invitada «Claves de la crítica gastronómica»

19 a 19:30: Conclusiones y cierre

19:30: Visita a las instalaciones de Estrella Levante + GastroMBA Networking

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Sala de formación de Estrella de Levante

Calle Mayor, 171. 30100 Espinardo

COSTE DEL CURSO

Precio 250€

Precio Especial Clientes Estrella de Levante: 99€

El precio incluye el almuerzo tipo cóctel y cafés en los descansos. Al finalizar el curso se entregará un diploma acreditativo de asistencia.



FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA

TRANSFERENCIA BANCARIA

Para formalizar la inscripción, realizar una transferencia bancaria a GastroMBA , en la cuenta corriente:

ES46 2038 3052 8660 0060 5697

Imprescindible indicar en el concepto el nombre completo del/la alumno/a.

Una vez realizada, enviar justificante de transferencia a info@gastromba.es

Si desea cancelar la inscripción, se reembolsará el 50% de la matrícula si se hace con anterioridad a un mes de la fecha de inicio del curso. Pasado ese plazo, no habrá opción de reembolso de inscripción.