



Curso
**REINGENIERÍA Y NUEVOS MODELOS
DE VENTA EN RESTAURANTES**

Inicio: **10 de octubre, 2022**

Curso

REINGENIERÍA Y NUEVOS MODELOS DE VENTA EN RESTAURANTES

La industria restaurantera se caracteriza por su dinamismo y por la rápida evolución de sus modelos de negocio, siempre buscando adaptarse a las necesidades del mercado, a los cambios en la población, a las tendencias en el consumo y sobre todo a las expectativas de sus clientes, por lo que los procesos de cambio y transformación son parte de su cultura.

Sin embargo, han existido factores externos que han obligado a los empresarios a acelerar estos procesos en los últimos casi tres años, lo cual ha generado que modelos de operación que venían funcionando con cierta continuidad hayan cambiado con el objetivo de generar rentabilidad, así como que otros conceptos hayan identificado nichos de oportunidad que han sido aprovechados para crear conceptos culinarios sumamente exitosos, teniendo todos en común un proceso continuo de cambio y reingeniería que les permita romper paradigmas.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

¿De qué trata?

| Conocer y optimizar los diversos canales de venta existentes para incrementar los ingresos de un centro de consumo mediante el análisis estructural del negocio proporcionando herramientas financieras, de comunicación y digitales para cada uno de dichos canales.

¿A quién va dirigido?

| Propietarios de restaurantes o emprendedores de negocio de alimentos y bebidas que cuente con instalaciones físicas y tenga la inquietud de ampliar sus canales de venta optimizando su espacio físico, estructura, administración y medios de comunicación.

| Empresarios y emprendedores de pequeños y medianos que busquen optimizar sus centros de consumo a través de alternativas de expansión.

¿Qué voy a aprender?

- | Tendencias en la industria de la alimentación y los modelos híbridos después de pandemia
- | Estructura y control de costos
- | Fijación de precios y punto de equilibrio
- | Diseño de menús inteligentes aplicando *neuromarketing*
- | Canales de venta y cómo ampliarlos
- | Controles operativos para unificar la administración de los distintos canales de ventas
- | Software (POS) y control de inventarios
- | Estrategias para la optimización de ventas (RRM)
- | Optimización de tiempos y procesos
- | Equipo de trabajo: integración de la plantilla ideal

- | Importancia de los manuales operativos y recetarios maestros en los centros de consumo
- | Branding y marketing para restaurantes
- | Redes sociales
- | Estructura del espacio para modelos híbridos en la alimentación
- | Definición del escenario y del plan estratégico

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

Tutores:

| Arq. Verónica Millares

Consultora especializada en diseño, construcción, mantenimiento y remodelación de espacios comerciales, negocios de alimentos, cocinas industriales y otros. Socia de dos firmas enfocada en estas áreas.

Es Licenciada en Arquitectura y cuenta con dos especialidades, una en Administración de Empresas Constructoras y otra en Alimentación Masiva, en CESSA Universidad.

| Mtra. Stephanie Michel

Socia fundadora de Restaura Consulting, firma de consultoría estratégica para negocios de alimentos y bebidas.

Egresada de la Licenciatura en Administración de Restaurantes y de la Especialidad en Alimentación Masiva en CESSA Universidad.

| Lic. Gabriela Valdiosera

Especialista en planeación y gestión de alimentos y bebidas, marketing y ventas. Consultora en marketing digital y social media, además de propietaria de La Galletería X Gabo Valdiosera. Egresada de la Licenciatura en Administración de Restaurantes en CESSA Universidad.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx



👉 Inicio: **10 de octubre, 2022**

🕒 Horario: **lunes y miércoles | 19:00 a 21:00 hrs.**

👥 Modalidad: **a distancia con sesiones en vivo y trabajo asincrónico**

📅 Duración: **18 horas**

📍 **Campus Virtual CESSA Universidad**

¿Qué necesito?

| Contar con un equipo de cómputo

| Conexión a internet de buena velocidad

| Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office

| Cuenta personal de correo electrónico

Requisitos de ingreso

- Llenar la solicitud de admisión
- Enviar de manera electrónica la documentación requerida
- Hacer el pago para confirmar la inscripción

Constancia

| Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso

Programa sin validez oficial.

📞 +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx