



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



Curso

Control de Costos para la Operación del Servicio de Alimentos

Procedimientos estandarizados y supervisados para el registro y control de inventarios en negocios de alimentos.

Control de Costos para la Operación del Servicio de Alimentos

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.

Parte del Diplomado Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

¿De qué trata?

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.

¿A quién va dirigido?

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.

¿Qué voy a aprender?

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

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

5 semanas | 20 horas

Ubicación

CESSA Campus Virtual

¿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.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

Programa sin validez oficial.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx