

## MODELOS DE NEGOCIOS

### DATOS INFORMATIVOS:

- ✓ Duración : 18 Horas Cronológicas

### OBJETIVOS:

- ✓ Aclarar algunos aspectos básicos que debemos saber cuando decidimos meternos en el negocio de la restauración.
- ✓ Guiar para manejar de la mejor manera y abaratar costos sin que esto vaya en perjuicio de la calidad del servicio que se ofrece.

### DIRIGIDO A:

- ✓ Personas que quieran emprender un negocio.

### REQUISITOS:

- ✓ Conocimiento básico de Excel e internet

### CONTENIDOS:

- ✓ Introducción
- ✓ Clasificación de los restaurantes
- ✓ Para iniciar un nuevo restaurante
- ✓ Acondicionamiento y equipo
- ✓ Los gastos a pagar con el capital.
- ✓ Qué debe saber un nuevo propietario de un restaurante
- ✓ Comprar un negocio ya establecido
- ✓ El valor de un negocio - Como calcularlo
- ✓ La importancia de escoger y planear el menú
- ✓ Cómo controlar los costos de la comida
- ✓ Abasteciendo la despensa
- ✓ Procedimientos aplicables a toda preparación de comidas
- ✓ Lleve un registro
- ✓ Invierta en publicidad

### BENEFICIOS:

- ✓ Instructor dispuesto y capaz de resolver cualquier duda.
- ✓ Computadora Core Duo con Pantalla LCD 17" por alumno.
- ✓ Curso 100% práctico.
- ✓ Materiales Multimedia sobre el curso disponible en CD.

Por otro lado estamos en la capacidad de armar contenidos especialmente dirigidos a sus necesidades como empresa y como grupo, aplicando mayor incidencia en temas que ustedes nos soliciten.

### CERTIFICACIÓN:

- ✓ LP Analistas y Consultores le otorga un certificado a nombre de la empresa, exigimos como mínimo 70% de asistencias y 65% de puntaje obtenido.