

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO TAKE AWAY Y GESTION EFICIENTE DE RESTAURANTES

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

TAKE AWAY:

En este curso aprenderemos a implantar diferentes modelos de negocio relacionados con take away y delivery y adaptarlos a nuestro modelo de negocio, Independientemente del volumen de trabajo que desarrollemos de normal y a cómo adaptar nuestra carta a las necesidades de este tipo de servicio/clientela y como hacernos visibles para esa nueva clientela.

GESTIÓN EFICIENTE DE RESTAURANTES:

En este curso aprenderemos a gestionar de forma estandarizada todos los procesos tanto de cocina como de sala, como elaborar un escandallo y como poner en práctica ese escandallo a la hora de porcionar y aprovechar al máximo las materias primas. Cómo gestionar los recursos que nos da el servicio para conseguir la mayor eficiencia en nuestra empresa. También trataremos diferentes formas de control del racionado y stock, para saber en todo momento que debemos pedir y si hay algún producto que por volumen de stock o poca venta debemos eliminar de nuestra oferta.

Contenidos:

TAKE AWAY:

Modelos take away y delivery

Adaptación de cocina a TA y DLVR

Adaptación de carta; puntos clave

Análisis de mercado para formato TA y DLVR

Empresas subsidiarias de reparto/logística

Take Away plus/ dark kitchen

Comida rapida / Comida de calidad

Módulos del sistema OP:

- Segmento de clientes
- Propuesta de valor
- Canales
- Fuentes de ingresos
- Recursos claves
- Actividades claves
- Aliados claves
- Estructura de costos

GESTIÓN EFICIENTE DE RESTAURANTES:

- Recursos no ligados a la elaboración
- Prácticas correctas en la gestión de recursos
- Estandarizar un servicio de hostelería
- Mecánicas de franquicia aplicadas a nuestro local
- Aplicación de prácticas de alto volumen a nuestro negocio hostelero
- Guía de buenas prácticas en hostelería
- Mantenimiento material empleados
- Escandallo en elaboración
- Escandallo en servicio
- Acopio y conservación de materias primas