

Hostegest - programa de gestión para la rentabilidad en hostelería

Hostegest - programa de gestión para la rentabilidad en hostelería

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

OBJETIVOS: Con este curso obtendrá todos los conocimientos necesarios para gestionar un bar, un restaurante, una empresa de catering ... y en general, un negocio de hostelería. Controlará los costes de personal, las compras de materia prima, sus márgenes, objetivos de rentas por negocio y persona, estrategias comerciales y la gestión financiera de un establecimiento de hostelería.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1 Introducción al mundo Hostelero

1.1 Cómo montar un negocio hostelero
1.2 Concreta el posicionamiento que le vamos a dar al negocio
1.3 Crear la marca
1.4 Definir las categorías de productos
1.5 Definir la experiencia del servicio
1.6 Hacer el Menú
1.7 Definir precios
1.8 Definir la cocina
1.9 Diseñar la sala de ventas
1.10 Definir el equipo de cocina
1.11 Definir el equipo de sala
1.12 Definir los procesos de trabajo
1.13 Solicitar los permisos
1.14 Contratar al personal
1.15 Implantar el software TPV
1.16 Reformar el local
1.17 Instalar el mobiliario y elementos de marketing
1.18 Inaugurar el establecimiento
1.19 Afinar el modelo
1.20 Cómo se compra en restauración y hostelería
1.21 El precio en las compras
1.22 El cálculo de cantidades
1.23 Cómo se gana dinero en restauración y hostelería
1.24 Cuáles son las claves del éxito en restauración y hostelería
1.25 Para conseguir estas claves qué podemos hacer
1.26 Cómo puedo llenar mi negocio de clientes
1.27 Dónde ubico mi negocio de restauración y hostelería
1.28 Cuánto se gana en un negocio de restauración u hostelería
1.29 Qué ocurre en el negocio
1.30 Qué personal se necesita en un negocio de restauración
1.31 Cómo se calculan los precios en restauración y hostelería
1.32 Efectos de los precios

© icaformación2026

1.33 Seguridad e Higiene en el trabajo

2 Hostegest

2.1 Introducción a Hostegest
2.2 Características Hostegest 2013
2.3 Entrar al programa y abandonarlo
2.4 Barra Menú Hostegest
2.5 Prácticas entrar y orden a seguir

3 Proceso de creación

3.1 Creación Administrador y usuario base

4 Personal

4.1 Proceso de creación de personal
4.2 Creación de Personal
4.3 Modificaciones de Personal
4.4 Cómo buscar personal

5 Proceso creación Objetivo Económico Estimado

5.1 Creación de Objetivo Económico Estimado
5.2 Pasos a seguir y objetivos a lograr
5.3 Comprobación y uso de las alarmas
5.4 Guardar Objetivo Económico Estimado
5.5 Buscar un Objetivo Económico

6 Creación de Objetivo Económico Detallado

6.1 Creación de Objetivo Económico Detallado
6.2 Pasos a seguir y objetivos a lograr
6.3 Comprobación y uso de las alarmas
6.4 Guardar Objetivo Económico Detallado
6.5 Buscar un Objetivo Económico

7 Creación de Datos Diarios

7.1 Pasos a seguir
7.2 Selección del Punto de Venta
7.3 Introducción de Datos
7.4 Análisis de posibles Alarmas
7.5 Guardar y Buscar un Dato Diario

8 Informes Personal

8.1 Informes Personal
8.2 Buscar informes de personal entre fechas
8.3 Análisis de Informe de Personal
8.4 Alarmas de Informe de Personal

9 Informe Mensual

9.1 Buscar fechas Informe mensual
9.2 Análisis informe mensual
9.3 Alarmas y acciones a tomar

10 Informe consultar análisis

10.1 Buscar Fecha de Consultar Análisis
10.2 Análisis Informe
10.3 Alarmas de Análisis Informe
10.4 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026

© icaformación2026