

Control de costes en restauración

Control de costes en restauración

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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. Generalidades de la industria y su gestión. El papel del gestor de comidas y bebidas. Gastos de comida y bebida. Descripción del trabajo del controlador de costes. Iniciativas para controlar los costes. **2. Planificación de ventas.** Diseño del menú. Poner precio al menú. Métodos para poner precio al menú. Elevar al máximo las ventas adoptando las técnicas de la ingeniería de menú. Estándares mínimos del restaurante. **3. El departamento de compras.** Los objetivos de la compra para ahorrar dinero. Especificaciones de compra. Contratos de pedido permanente. Pruebas de producto. Selección del proveedor. Auditoría de los controles de compra. Controles en la recepción. Funciones del almacén. **4. Planificación de controles y beneficios.** Objetivos. Introducción a la rentabilidad de la comida. Objetivo ideal de costes. Cálculo del coste potencial. Coste real de la comida. El control de los artículos de plato principal. Control del despilfarro. **5. Inventario físico mensual y cálculos mensuales de coste de comida.** Cálculo y control del coste mensual de comida. Acumulados. Coeficiente de rotación del inventario. Existencias inmovilizadas. **6. Controles y rentabilidad de bebidas.** Conocimientos básicos sobre las bebidas. La planificación de las estrategias de precios. Compra de bebidas. Recepción. Almacenamiento. Control de las bebidas. Otros controles de bebidas. Variación en el coste de las bebidas. Procedimientos de servicio. **7. Controles de cuentas de cliente y manejo de efectivo.** Cuentas expedidas a las dependencias. Informe de cubiertos. Controles del manejo de efectivo. Responsabilidades de los que manejan efectivo. **8. Planificación de la plantilla.** Estándares de productividad. Otros costes de mano de obra. Programación y previsión de la mano de obra. Planificación de la plantilla al hacer presupuestos.. Informes de productividad. **9. Análisis de las relaciones Coste/Volumen/Beneficio (CVB) y Punto de Equilibrio del Margen de Contribución (PEMC). 10. Sistemas informáticos de bases de datos.**

© icaformación2026