

PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO EN EXCELENCIA E IDENTIFICACIÓN DE MARCA PARA BARES Y RESTAURANTES 2017

Para la mejora del sector de la Hostelería y la Restauración de la Comarca de Acentejo, la Cámara de Comercio, con la colaboración de El Cabildo de Tenerife y los Ayuntamientos que componen esta comarca - Tacoronte, el Sauzal, La Matanza, La Victoria y Santa Úrsula-, impartirá píldoras formativas, prácticas y generadoras de cambios que inciden en mejoras en la marca personal e identidad de los negocios.

La comarca de Acentejo tiene un encanto y reclamo turístico de alto impacto, por lo que toda actividad que favorezca la visita, estancia y consumo de sus servicios, contribuirá en el aumento del volumen de negocio de sus establecimientos.

Este programa eminentemente práctico, y de entrenamiento hará que los negocios puedan renovar su aspecto, transformar algunas de sus áreas de acción y estar a la altura de un cliente cada vez más exigente y excelente.

Esta oferta formativa abarca desde la elaboración de “La Carta” , Cómo se establecen los precios, tipo de oferta gastronómica, tendencias y su diseño, método para establecer los precios en una carta, aproximación a la gestión económica del bar/restaurante, realizando el cálculo de gasto de ingredientes y rendimiento de producto, el escandallo, la comanda manual y comanda electrónica, tipos y formas de servir, entre otros

HERRAMIENTAS TÉCNICAS PARA EL BAR/RESTAURANTE

- ✓ **Atrévete a realizar un cambio en el negocio**

Dar los pasos necesarios para cambiar las rutinas que no llevan a resultados óptimos

- ✓ **Orientar la idea al Mercado es la clave del éxito**

Conocer el mercado al que se puede dirigir de forma eficaz y efectiva optimizando los esfuerzos

Programa Curso Superior de Gestión de Bares y Restaurantes
COMARCA DE ACENTEJO



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE
SANTA ÚRSULA

✓ **Diferénciate y dale valor**

Generar una marca personal que te diferencie del resto de ofertas y negocios

✓ **¿Quién es tu competencia?**

Conocer el sector y observar el comportamiento de otros negocios para plantear objetivos novedosos

✓ **¿Cómo te vas a posicionar en la mente de tus clientes?**

Conocer herramientas de neuromarketing para lograr llegar al cliente potencial

✓ **¿Cuáles son los canales de comunicación idóneos?**

Diferenciar distintas formas de comunicación y marketing del negocio, marketing 2.0.

Social Media Marketing y Social Media, e iniciación a las redes sociales.

✓ **Métodos de compra, Recepción y almacenamiento**

Gestionar adecuadamente las compras y es stock de un negocio aminora el riesgo de pérdidas importantes de beneficios.

✓ **Obligaciones y buenas prácticas ambientales, Alergias Alimentarias**

Reseña sobre normativas relacionadas con el sector y consecuencias en los incumplimientos.

HERRAMIENTAS DE GESTIÓN EN EL BAR/RESTAURANTE

✓ **Tipo de oferta gastronómica**

Identificación de las distintas fórmulas de restauración, su producto y público al que se dirige.

✓ **La carta, tendencias y su diseño**

Análisis de la carta tradicional y su disposición, así como de las tendencias actuales en la oferta gastronómica, así como su diseño.

✓ **Como se establecen los precios en una carta**

Cálculo de precios de venta al público analizando todos los costes y margen de beneficio.

Programa Curso Superior de Gestión de Bares y Restaurantes
COMARCA DE ACENTEJO



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE
SANTA ÚRSULA

✓ **Comanda manual y electrónica**

Observación de los diferentes sistemas para tomar la comanda y análisis de las ventajas y desventajas de cada uno de ellos

✓ **Tipos y formas de servir**

Identificación de los diferentes tipos de servicio y formas de servir, así como la aplicación de estas.

✓ **Aproximación a la gestión económica del bar/restaurante**

Realizar el cálculo de gasto de ingredientes y rendimiento de producto.

✓ **El escandallo**

Calcular los costes directos de las recetas del establecimiento, así como demás productos gastronómicos ofrecidos en el restaurante.

✓ **Control de gastos**

Definir los porcentajes máximos de costes generales en el sector de la restauración y aplicar procesos de contención de gastos.

✓ **El servicio**

Identificación de los diferentes tipos de servicio que se debe aplicar a cada una de las bebidas alcohólicas, atendiendo a las características de la propia bebida e indicaciones del cliente.

✓ **La barra de pinchos**

Descripción del concepto pincho, determinar su confección y claves de la puesta en escena

✓ **Tapas de diseño**

Análisis de los nuevos conceptos en la confección de tapas aplicando técnicas y presentaciones actuales.

✓ **Nuestro producto a escena**

Importancia de utilizar la materia prima más fresca y cercana poniendo en valor el producto canario.

IMPARTE LA FORMACIÓN

CÁMARA DE COMERCIO

Programa Curso Superior de Gestión de Bares y Restaurantes
COMARCA DE ACENTEJO



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE
SANTA ÚRSULA

PLAN DE ENTRENAMIENTO

TOTAL: 24 H (6 SEMANAS / 1 DIA A LA SEMANA /4 HORAS DÍA) Lunes de 8:30 a 12:30 horas

LUGAR: Auditorio de El Sauzal (en la Calle Constitución, nº 3 - anexo al Ayuntamiento)
Dispone de aparcamientos.

CALENDARIO DE ACTUACIÓN

NOVIEMBRE 2017

L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

OCTUBRE 2017

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Programa Curso Superior de Gestión de Bares y Restaurantes
COMARCA DE ACENTEJO



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE
SANTA ÚRSULA