



TALLER

Estandarización y Costeo de Recetas para Servicios de A y B



TALLER

Estandarización y Costeo de Recetas para Servicios de A y B



DURACIÓN

6 Horas



MODALIDAD

Videoconferencia



DIRIGIDO A

Personas del sector
restaurantero

Descripción:

Se abordarán temas referentes a la adaptación de la estandarización de costos y producción del servicio de A y B, partiendo desde la identificación de insumos y rendimientos para las preparaciones ofertadas. Se definirán estrategias de precios en función a la fijación del mismo desde los aspectos subjetivo y objetivo. Finalmente se integrarán las recetas en un documento que permita dinamizar la oferta comercial por medio del diagnóstico de ingeniería de menú.

Propósito:

Determinar los costos y margen de contribución de las preparaciones de servicios de AyB enfatizando la estandarización, rendimiento y dinámica de precio.

Beneficios:

- Contar con un Manual de procesos donde se incluyan las recetas estándar de las preparaciones involucradas en el servicio de AyB.
- Determinar los márgenes de contribución de cada producto y línea a fin de identificar sus beneficios económicos.
- Diseñar estrategias fundamentadas en la Ingeniería de menú, basadas en el precio que permitan rentabilizar a la empresa a partir de la estandarización de costos.

Contenido Temático:

TEMA 1

Costeos en A y B

TEMA 2

Conceptos relacionados con el precio

TEMA 3

Fijación de precio: Método subjetivo y objetivo

TEMA 4

La receta estándar

TEMA 5

Optimización de costos indirectos: Estrategia de precio

TEMA 6

Ingeniería de menú para diagnóstico estratégico

Dr. Juan José Gómez Díaz

- *Estudió la Licenciatura en Ingeniería química con Especialidad en Tecnología de alimentos en el Instituto Tecnológico de Orizaba.*
- *Posteriormente cursó una Maestría en Ciencia de alimentos y el Doctorado en Ciencia de alimentos en la Universidad de las Américas Puebla. Cuenta con una Maestría en Mercadotecnia con énfasis en Diseño de marca por el ITESM*
- *Campus Puebla, la Maestría en Dirección estratégica de Capital Humano y el Doctorado en Administración con énfasis en Planeación estratégica internacional.*
- *Actualmente se encuentra cursando una Maestría en Diseño de interiores. Está certificado a nivel internacional por la Wine & Spirits Education Trust (WSET Nivel 2 para vinos y Nivel 2 para espirituosos), Beer Sommelier, Tea Sommelier, Cognac Ambassador y Sake Sommelier nivel intermedio.*

Informes

Tel. 222 229 9400 ext. 7057

migueljesus.azamar@upaep.mx

📞 222 665 5503

📍 UPAEP Educación Continua

educacioncontinua.upaep.mx