

GESTIÓN DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DURACIÓN: 10 horas

FECHA: 18 y 19 de febrero de 2025

HORARIO: 8:00 a.m. a 1:00 p.m.

MODALIDAD: Presencial

ENLACE DE INSCRIPCIÓN:

<https://forms.office.com/r/1dMQw7krvf>

PRECIOS: Valor afiliados: \$180.000

Valor suspendido: \$200.000

Valor no afiliado: \$250.000

DIRIGIDO: Gerentes de AyB, Chefs, Cocineros, Almacenista, jefes de cocina, Compradores, Contadores y todo quien se encuentre interesado en participar en esta.

OBJETIVO: Proporcionar una comprensión integral de las principales herramientas y procedimientos de control de costos en alimentos y bebidas. El objetivo es la aplicación de estrategias que permitan mantener los costos y gastos dentro de los parámetros ideales establecidos para la operación de establecimientos hoteleros y gastronómicos, maximizando la rentabilidad y garantizando una gestión eficiente de los recursos.

CONTENIDO:

- **Generalidades de los costos hoteleros y de alimentos y bebidas**
- **Control y costo de Inventarios**
 - Control de Compras
 - Control de Recibo de Mercancía
 - Control de Almacén y Entregas
 - Control de Producción
 - o Análisis de carnicería
 - o Receta de costo estándar
 - Control de Facturación
 - Control de Bebidas Alcohólicas
 - Informes de Costos
- **Control y Costo de Nómina**
- **Control y Costo de Otros Gastos**
 - Suministros
 - Activos de Operación
 - Gastos Generales
 - Gastos Discrecionales
- **Aplicación de la Relación Costo-Volumen-Utilidad.**

CAPACITADOR: **EDGAR BLANCO**

Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras con especializaciones en Organización de Eventos y Gerencia Estratégica para Hoteles. Candidato a Máster en Desarrollo y Gestión de Destinos Turísticos. Con 36 años de experiencia docente en Gestión Financiera en Hotelería y Turismo, y certificado por el Educational Institute American Hotel & Lodging. Consultor en evaluación operativa y financiera, factibilidad y montaje de proyectos hoteleros, restaurantes y gestión de congresos.

