

## ***Diplomado en Administración de Restaurantes***

El diplomado más práctico completo y mejor estructurado de México diseñado para crear bases administrativas solidas que te permitan disminuir gastos, al mismo tiempo que aumentas tanto ventas como ingresos.

Entenderás de una forma práctica y fácil lo que realmente significa operar un restaurante. Obtendrás una excelente guía de uno de los maestros más destacados en la industria restaurantera en México en lo que a capacitación y mejora de restaurantes se refiere.



El instructor, te facilitará el conocimiento requerido para saber cómo controlar tus compras y tu almacén , te mostrara la forma adecuada de organizar tus gastos, además aprenderás cual es el precio al que debes vender tus productos, podrás mejorar tu carta e identificar todos los elementos que hay en un restaurante para mejorar la operación, sabrás cual es el sueldo adecuado de cada integrante de tu equipo, entre otras cosas más.



El facilitador te llevara a través de sesiones amenas y fáciles de entender por todas las áreas que integran tu restaurante, reconocerás todos los elementos que te ayudarán a incrementar la rentabilidad de tu negocio, una vez que tu reconozcas estos elementos y los pongas en práctica, lograras tener lo que tanto habías deseado, un negocio rentable, que se pueda manejar solo , liberándote de presiones y ser un empresario restaurantero exitoso.

Nuestros instructores cuentan con reconocimiento dentro del medio restauranero a nivel nacional, con amplia experiencia manejando y asesorando a varias cadenas y restaurantes, además de impartir capacitación a cientos de emprendedores y empresarios a adquirir los conocimientos necesarios para dirigir efectivamente sus establecimientos.



El aprendizaje que obtendrás dentro de este diplomado será de gran utilidad para ti, sin importar el tiempo que lleves con tu establecimiento o el nivel de conocimiento que tengas, ya que, entenderás los elementos administrativos indispensables dentro de un restaurante.

**Dirigido a:**

El diplomado en administración de restaurantes es un programa de 12 Sesiones dirigido a futuros inversionistas, propietarios, administradores, contadores, supervisores y gerentes de unidad.

**TEMARIO**

1. Capacidad Administrativa
2. Análisis de Factibilidad Económica
3. Determinación del Potencial de Ventas
4. Determinación del Costo de A y B
5. Determinación del Costo de Nómina
6. Control de los Gastos Indirectos
7. El Estado de Resultados
8. Principios de Liderazgo
9. Importancia del Control de la Calidad en Restaurantes
10. Implantando un Sistema de Supervisión
11. Análisis de Productividad de la Carta
12. Determinación del Punto de Equilibrio
13. Factores de Comercialización
14. La ley de Pareto en las Compras
15. Determinando el Índice de Inflación Interna
16. Preparación del Presupuesto Anual de Ingresos y Egresos
17. Liderazgo Situacional



### **Características**

**Inversión:**

**Costo real: \$29,000**

- **Aprovecha este último diplomado del año en solo \$18,000**

**Duración:** Son 12 sesiones una por semana, todos los martes a partir del 10 de octubre de 2017.

El Diplomado se llevará a cabo en las instalaciones de CANIRAC Nacional, en la calle de Aniceto Ortega No. 1009, Col. Del Valle, entre San Lorenzo y Miguel Laurent.

**Le aseguramos que este diplomado les ayudará a mejorar la rentabilidad de su restaurante y mejorar el clima laboral.**

**Beneficiario: CANIRAC**

**Cuenta: 6349346**

**Sucursal: 7001**

**Clabe Interbancaria: 002180700163493468**

**BANAMEX**

**RFC CNI590101LP9**

**CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS**

Al finalizar el depósito, por favor envíanos al correo [capacitación@canirac.org.mx](mailto:capacitación@canirac.org.mx) copia del comprobante de pago o comunícate con nosotros al teléfono 56040478 ext. 126 y 123 muchas gracias

Quedamos atentos a cualquier duda que tengas.

**Le aseguramos que este diplomado les ayudará a mejorar la rentabilidad de su restaurante y mejorar el clima laboral.**





**INICIO:  
10 DE  
OCTUBRE**

INCREMENTA TUS VENTAS

APRENDE COMO ATRAER MÁS CLIENTES

HAZ QUE TU RESTAURANTE FUNCIONE SOLO

**TOMA ACCIÓN Y HAZ CRECER TU NEGOCIO.**

**DIPLOMADO EN  
ADMINISTRACIÓN  
DEL RESTAURANTE**  
12 Sesiones de 5 horas

**CUPO LIMITADO**

APROVECHA !ÚLTIMOS LUGARES!  
DE 29,000 A SOLO 18,000 PREGUNTA POR PLAN DE PAGOS

**Inscríbete:**  56040478 Ext. 126  
 [capacitacion@canirac.org.mx](mailto:capacitacion@canirac.org.mx)

**EXTENSIÓN  
EDUCATIVA**

  
[www.canirac.org.mx](http://www.canirac.org.mx)