

MICROCREDENCIAL EN

# Operación Restaurantera


11 HORAS



## **COMPETENCIA PARA DESARROLLAR**

Genera el proceso de operación del salón y de la cocina, considerando sus diferencias.

### **OBJETIVOS**

- **Aprender cómo estimar las ventas y realizar cronogramas de recursos humanos.**
  - **Identificar las costumbres locales para planear menús.**
  - **Desarrollar la determinación del tipo de restaurantes que se basa en el ingreso per cápita.**
- 

## **BENEFICIOS**

- En esta microcredencial el participante aprenderá cómo estimar las ventas, realizar cronogramas y establecer cuántos recursos humanos y materias primas se necesitan para operar un restaurante, así como determinar el equipo de cocina que requiere para el tipo de restaurante.

## **DIRIGIDO A**

- Personas interesadas en laborar en el giro restaurantero o en cualquier negocio de preparación o venta de alimentos.

## **DURACIÓN Y MODALIDAD**

**11 horas |  Autodirigido**

# TEMARIO

## Módulo

1

2

3

4

5

## Tema

Estructura operativa.

Planeación de menú.

Controles de restaurantes.

Compras y almacén.

Controles en el comedor.