CURSO · CONTABILIDAD, FINANZAS E IMPUESTOS

Costos de Restaurante y Comida Rápida: Producción y Rentabilidad

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
E-learning + tutor en vivo	**16 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Curso práctico para calcular costos en restaurantes y comida rápida, fijar precios correctos y mejorar la rentabilidad del negocio.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de calcular, controlar y analizar los costos reales de un restaurante o local de comida rápida, costeando recetas, controlando mermas y fijando precios que mejoren los márgenes del negocio.

DIRIGIDO A

Dueños y administradores de restaurantes, emprendedores gastronómicos, jefes de cocina, encargados de producción, personal administrativo del rubro y personas interesadas en costos aplicados a la comida rápida.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identificar y clasificar los costos propios de un restaurante
- Calcular el costo de producción por plato considerando recetas, porciones y desperdicios
- Elaborar presupuestos de compras, producción y ventas
- Controlar desviaciones de costos y el impacto del volumen de ventas
- Fijar precios, calcular el margen de contribución y analizar la rentabilidad por plato o combo

CONTENIDOS

Módulo 1: Fundamentos de costos en restaurantes

- Concepto de costo, gasto e inversión en gastronomía
- Costos directos: insumos, ingredientes y recetas
- Costos indirectos: arriendo, servicios y energía
- Costos fijos y variables en restaurantes
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 2: Costos de producción y recetas

- Costeo de recetas estándar
- Porcionamiento y rendimiento de insumos
- Costos de preparación y cocción
- Control de mermas y desperdicios
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 3: Presupuestos y control de costos

- Presupuesto de compras de insumos
- Presupuesto de producción y ventas
- Control de costos y desviaciones
- Impacto del volumen de ventas en los costos
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 4: Análisis de costos, precios y rentabilidad

- Precio de venta basado en costos
- Margen de contribución por producto
- Punto de equilibrio en restaurantes
- Análisis de rentabilidad por plato o combo
- Actividades interactivas de aplicación

METODOLOGÍA

Combina contenidos teóricos con resolución de ejercicios reales, actividades interactivas y un caso integrador, adaptados a la realidad gastronómica del cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.

Saberes OTEC SpA · Teatinos 251, piso 6, of. 610 A, Santiago
contacto@saberesotec.cl · ftorrealba@saberesotec.cl · WhatsApp +56 9 2205 3641 · www.saberesotec.cl