

ICAM

**INSTITUTO DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE LIMA**

**Programa de
Certificación:**

**Administración
de restaurantes
y restobares**





Dirigido:



Público en general, estudiantes y emprendedores que desean iniciar y administrar su negocio de Restaurante y/o restobares

Competencia:



Potenciar las habilidades del emprendedor y lograr el manejo óptimo de la inversión del negocio gastronómico



MAILLA CURRICULAR



Módulo 1

Introducción a la administración gastronómica

- ✓ Conocimiento del mercado
- ✓ Tendencias
- ✓ Análisis DAFO
- ✓ Propuesta de valor
- ✓ Estudio de viabilidad y riesgos
- ✓ Plan de contingencia

Horas



20

Módulo 2



Aspectos Tributarios y Legales

- ✓ Aspectos legales de la pequeña empresa
- ✓ Requisitos legales y municipales (Licencia de funcionamiento entre otros)
- ✓ Impuesto general a las ventas
- ✓ Impuesto a la renta
- ✓ Documentos que se solicitan al contador

Horas



20

Módulo 3



Recursos Humanos

- ✓ Gestión del potencial humano en restaurantes. Conceptos
- ✓ Planeamiento, normas y procedimientos. Reclutamiento, preselección y selección
- ✓ Retroalimentación y el clima laboral. Presentación y vestimenta del personal.
- ✓ Manual interno de trabajo. Importancia y aplicación

Horas



16

Módulo 4 >>> Estrategias del Mercado

- ✓ Selección del mercado objetivo: clientes, socios, segmentación, calificación.
- ✓ Marketing de Servicios
- ✓ Ubicación estratégica del local
- ✓ Marketing relacional



Horas

16

Módulo 5 >>> Logística

- ✓ Distribución, mantenimiento y control del local
- ✓ Prevención de riesgos laborales
- ✓ Gestión de compras y almacén
- ✓ Negociación con proveedores
- ✓ Equipos de restaurantes



Horas

16

Módulo 6 >>> Operaciones de un restaurante y restobar

- ✓ Servicio y protocolo
- ✓ Programación del menú y carta
- ✓ Comanda y servicio.
- ✓ Control de la producción
- ✓ Gestión de incidencias



Horas

20

Módulo 7 >>> Plan económico de Restaurantes

- ✓ Inversión.
- ✓ Financiamiento
- ✓ Gastos e ingresos
- ✓ Clasificación de costos
- ✓ Políticas de precios



Horas

16

Módulo 8 >>> Prácticas adecuadas de manipulación

- ✓ Buenas Prácticas de Manipulación
- ✓ Diagnostico aplicado a la empresa
- ✓ Posibles problemas: causas y consecuencias
- ✓ Política de mejora en la manipulación de alimentos
- ✓ La inocuidad de los alimentos



Horas

16

Horas

- ✓ El participante presentará su proyecto de negocio aplicando lo aprendido



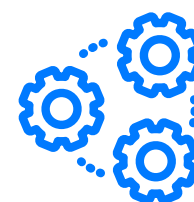
04



Metodología

Los métodos a emplearse son:

- Exposiciones participativas.
- Análisis de lecturas.
- Estudios de casos.
- Trabajos grupales.
- Vivencial, Role Playing y Simulaciones



144
HORAS
ACADÉMICAS



Certificación

Al término del programa se otorgará un Comercio de Lima (CCL), con reconocimiento a nivel nacional, a todos los participantes que hayan culminado satisfactoriamente, es decir con el mínimo del 97% de asistencia y haber obtenido una nota mínima de 13 por módulo.



Métodos de pago

CUENTA CORRIENTE EN SOLES BANCO



Depósitos o transferencia por banco o agente BCP
193-1943271-0-99



Depósitos o transferencia por banco BBVA
0011-0130-0100003020



Depósitos o transferencia por banco o agente Interbank
005-0000007180



Depósitos o transferencia por banco Scotiabank
000-2019361

Todas nuestras cuentas están a nombre de

CÁMARA DE COMERCIO DE LIMA

Ruc: 20101266819

Pagos con tarjeta de créditos



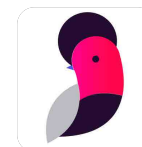
Diners Club

Podrá realizar sus pagos con rapidez y total seguridad.

- Ingresar a nuestra página web: www.camaralima.org.pe
- Buscar: **Pagos online**, parte superior derecha.
- Ingresar **datos de la empresa y/o persona** que solicito el servicio.
- Ingresar **datos de la tarjeta de crédito y detalle del servicio**.
- Procesar pago.

Luego de realizar el pago, enviar el voucher de pago indicando el RUC y/o DNI del depositante al **asesor educativo**.

Escanea y Paga con tu billetera electrónica



Considerar

Los horarios que están en la programación de todos los eventos que se realice están sometidos a cualquier cambio por cualquier inconveniente que se presente. ***Los cambios de los horarios serán notificados con anticipación.**

Beneficios



Modalidad online en vivo (contenido virtual)



Acceso a plataforma virtuales (Audio virtual)



Biblioteca virtual (intranet y Microsoft Teams)



Repositorio de grabaciones



Docentes con experiencia empresarial

CONTÁCTANOS:



981290088



informes@icam.edu.pe

**LICENCIADO
POR MINEDU
RM N° 606-2019**

CCL CÁMARA
DE COMERCIO
LIMA
La Fuerza de los Empresarios

ICAM

**INSTITUTO DE LA CÁMARA
DE COMERCIO DE LIMA**