

Curs Professionalitzador de Gestió Operativa i Econòmica d'un Restaurant

Curs Professionalitzador Online de Gestió Operativa i Econòmica d'un Restaurant

Inici

19 febr. 2025

100%

Online

Durada

8 mesos

Titulació: Pròpia

Idioma: Castellà

[Sol·licita informació](#)



Metodologia 100% online



1a. universitat online del món



Acompanyament personalitzat

Presentació

El programa se centra en l'aplicació de mètodes que permetin fer una anàlisi òptima dels indicadors per prendre decisions eficaces i eficients en la gestió d'un restaurant. Per a això es faciliten tècniques que permeten entendre el significat i les implicacions del procés d'anàlisi financera i econòmica d'un restaurant des d'un vessant operatiu. En el curs es defineixen mètodes d'anàlisi per conèixer la situació operativa d'un negoci o àrea de F&B. La formació incideix en el desenvolupament d'habilitats de gestió numèrica per dirigir un restaurant.

Entre les millors 

universitats

La UOC se situa entre el 7 % de les millors universitats del món segons el World University Rankings 2024.

Pla d'Estudis

Assignatura	Hores lectives	Durada (mesos)
TOTAL DEL CURS	200h.	8,0 m.
M1. La planificació financera del restaurant	50h.	2,0 m.
M2. L'anàlisi de les vendes	50h.	2,0 m.
M3. El sistema eficient de control dels aliments, begudes i recursos humans	50h.	2,0 m.
M4. La implementació del sistema de control	50h.	2,0 m.

Programa

El programa acadèmic està format per quatre mòduls de dos crèdits cadascun:

M1. La planificació financera del restaurant

- 1.1. El procés de control financer operatiu del restaurant. Quin és el procés de recollida, anàlisi de les dades, i com ho podem aplicar a un negoci de restauració o alimentació
- 1.2. Els conceptes bàsics per entendre en el pla economicofinancer des del vessant operatiu
- 1.3. Les eines de control: • El balanç de situació. • El compte de resultats operatiu. • Els fluxos de caixa generats pel negoci.
- 1.4. L'anàlisi economicofinancera del restaurant. Com interpretar el que ens diuen els indicadors de gestió i connectar-ho amb l'operativa del negoci
- 1.5. Cas pràctic

M2. L'anàlisi de les vendes

- 2.1. El mix de vendes. Com millorar el marge dels productes i fer pujar les vendes
- 2.2. Com dissenyar un menú rendible per al nostre concepte de negoci
- 2.3. Menu engineering. Com optimitzar la nostra carta per fer-la més rendible
- 2.4. La previsió i planificació de la producció dels productes. Un sistema per preveure la producció i reduir el cost de la matèria primera
- 2.5. El punt d'equilibri del restaurant. Quant hem de facturar perquè el negoci sigui rendible?
- 2.6. Cas pràctic

M3. El sistema eficient de control dels aliments, begudes i recursos humans

- 3.1. La distribució dels costos d'aliments i begudes. El cost teòric vs. el cost real
- 3.2. Els factors que afecten el cost d'aliments i begudes. Els sistemes de producció
- 3.3. El procés de compres i producció des del vessant financer. Com dissenyar-lo i implementar-lo de forma senzilla i eficaç
- 3.4. El cicle de control d'inventaris. Com fer-lo més eficient
- 3.5. El cost de personal. Conceptes i elements per considerar
- 3.6. El procés de càlcul per saber la quantitat de personal que necessito
- 3.7. La política d'incentius en un restaurant
- 3.8. Cas pràctic

M4. La implementació del sistema de control. Com implementar-lo amb la menor càrrega de temps i feina

El quadre de control del restaurant. Els indicadors de control:

- Qualitat
- Econòmics
- Processos
- Mercat. El pla d'acció per dur a terme
- Cas pràctic

Perfil i competències

Perfil:

- Professionals del sector turístic que puguin gestionar un negoci de restauració, *delivery*, o àrea de restauració d'un negoci hotelier, etc.
- Persones que tinguin una certa experiència en restauració i vulguin millorar les competències per ascendir en la seva carrera com a directives.
- Persones (emprenedores o estudiants) que vulguin emprendre un negoci de restauració, *delivery*, alimentació, etc. i que han de millorar les competències econòmiques per tal de gestionar l'operativa diària del negoci.

Les persones que cursin aquest curs obtindran les competències i habilitats per poder gestionar operativament i econòmicament un restaurant, i assoliran aquests objectius:

- Mesurar de manera eficaç els indicadors econòmics i financers que afecten l'operativa del negoci de restauració.
- Aplicar un conjunt d'indicadors de gestió operatius que permetran al gestor o propietari optimitzar les principals àrees operatives del negoci: la producció d'aliments i el servei.
- Tenir una visió objectiva del negoci, que va més enllà de la informació que es rep d'un gestor per tal de poder desenvolupar-lo i millorar-lo ràpidament.
- Adquirir noves habilitats de gestió numèrica per dirigir un restaurant o una àrea de restauració.
- Dominar un mètode per realitzar una anàlisi de gestió millor i poder prendre decisions més eficaces i eficients en el restaurant.
- Definir un mètode d'anàlisi per tal de conèixer la situació operativa del negoci o àrea de F&B.

Més de 30 anys d'experiència d'e-learning

L'any 1995, la UOC es va convertir en la **primera universitat online del món**. 30 anys després, continuem sent pioners en e-learning.

L'**eLearning Innovation Center** fa evolucionar el model d'aprenentatge per garantir una formació de qualitat, única, connectada i en xarxa.

Requisits i titulació

Per fer un curs professionalitzador no és necessari tenir cap titulació oficial. Els estudiants que superin el curs en línia rebran un certificat de formació contínua de Gestió Operativa i Econòmica d'un Restaurant. Als estudiants que es matriculin en una titulació de grau de la UOC, se'ls farà el reconeixement acadèmic dels crèdits d'aquests cursos, en concepte de participació en activitats universitàries.



Titulació

Superant aquest Curs Professionalitzador obtens un Certificat UOC de Formació Contínua.

Procés de matrícula

Procés de matrícula

1 Sollicita informació

Per a més informació o per iniciar els tràmits de matrícula, deixa les teves dades al formulari de sol·licitud d'informació.

2 Parla amb el nostre equip

Ens posarem en contacte amb tu telefònicament per assessorar-te i guiar-te en el procés de matrícula del curs que hagi triat.

3 Descobreix els detalls del curs

T'informarem del programa, la metodologia, el calendari, els descomptes i les formes de pagament i finançament.

4 Formalitza la matrícula

Ja formes part de la UOC. Et donem la benvinguda!

Descomptes

La UOC ofereix un seguit de descomptes pels **Seminaris, Cursos professionalitzadors, Programes de Desenvolupament Professional i el Curs de preparació per a la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 i 45 anys**. Pels Seminaris i Programes de Desenvolupament Professional, si et pots acollir a algun, caldrà que en el moment de fer la matrícula el triïs en el desplegable de l'apartat Descomptes. En cas que et puguis acollir a més d'un, hauràs de triar el més beneficiós. Si t'interessa un Curs professionalitzador o el Curs de preparació per a la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 i 45 anys, per a saber si pots acollir-te a algun dels nostres descomptes, deixa'ns les teves dades de contacte i el departament d'assessorament a l'estudiant t'informarà.

Descomptes per a col·lectius

En cas d'aplicar-te un d'aquests descomptes en el moment de fer la matrícula, hauràs d'acreditar la condició de beneficiari presentant la documentació corresponent en el termini de deu dies naturals.

Família nombrosa

Els estudiants beneficiaris del títol de família nombrosa reconegudes per l'Estat espanyol o per l'organisme competent en la resta de països, tenen dret als següents descomptes, en funció de la categoria:

- Famílies nombroses de categoria **especial: descompte del 15%**.
- Famílies nombroses de categoria **general: descompte del 7'5%**.

Persones amb discapacitat

Els estudiants amb un grau de discapacitat **igual o superior al 33%** reconegut per l'Estat espanyol, o el grau **equivalent** per qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Víctimes d'actes terroristes

Els estudiants (o els seus fills o cònjuges) que hagin estat reconeguts com a víctima d'actes terroristes per l'organisme competent en l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Víctimes de violència de gènere

Els estudiants (i els seus fills o filles dependents) que hagin estat reconeguts com a víctima de violència de gènere, per l'organisme competent en l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Descomptes Comunitat UOC

Comunitat UOC: 7 % de descompte

Pots obtenir aquest descompte si has fet a la UOC estudis d'Assignatures lliures, del Centre d'Idiomes Moderns, Seminaris de Desenvolupament Continu, cursos de formació a mida (UOC Corporate), o una especialització. Si esteu estudiant un grau o màster universitari però encara no us heu titulat també se us aplicarà el descompte de comunitat.

UOC Alumni: 10 % de descompte

Pots obtenir aquest descompte si has obtingut un títol oficial (de grau, llicenciatura, diplomatura, enginyeria o màster universitari) o un màster o postgrau propi a la UOC.

Si us podeu acollir a algun d'aquests descomptes ho heu d'indicar en el moment de fer la matrícula.

Descomptes per a empreses

Si la teva empresa o organització té un acord amb la UOC, podràs beneficiar-te de descomptes i avantatges a la teva matrícula. [Més informació](#).

Desistiment de matrícula

El desistiment consisteix en l'**anul·lació total de la matrícula amb dret a devolució de l'import** total, sempre que se sol·liciti en els **14 dies naturals** després de formalitzar-la. El preu dels programes serà el vigent en el moment de formalitzar la matrícula.

Un cop exercit en temps i forma el dret de desistiment, podeu sol·licitar l'activació de la matrícula de nou, des del Campus Virtual.

Conseqüències de l'exercici del dret de desistiment

Si exerceixes el teu dret de desistiment de la matrícula, la Universitat procedirà a la **devolució** en el **termini màxim de catorze (14) dies naturals** de tots els **pagaments** que hagi efectuat, a comptar des de la data en què facis la sol·licitud.

Per aquest motiu, és molt **important que actualitzis les teves dades bancàries** que hi ha informades al Campus Virtual per tal de procedir a l'esmentada devolució. Pots informar del teu compte bancari a l'apartat del Campus Virtual *Expedient / Dades bancàries*.

UOC

Consulteu l'oferta formativa de la UOC uoc.edu/ca/estudis

 Universitat Oberta
de Catalunya

