

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

MASTERCLASS - 14 de Marzo
capacitaciones@belcasbol.com

 78492505

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES

HORARIOS

Sábado 14 de Marzo: 8:00 - 12:00 AM

Total: 4 horas Reloj

TEMARIO

1. Inducción en Gestión de Alimentos y Bebidas
2. Segmentación de sectores y funciones
3. Costos
4. Gastos
5. Ingresos
6. Definiciones del Sector

CAPACITADOR

Lic. Christian Maximiliano Daens - Argentina

Formación:

Diplomatura Habilidades Gerenciales - Universidad de Buenos Aires, UBA

ServSafe Food Protection Manager Certification Examination - American National Standards Institute, ANSI

Strategic Management - International Business Management Institute, Alemania

Le Meridien Master Barista Foundation Training - Università del Caffè

Coaching - AXON TRAINING

Liderar, Comunicar y motivar equipos de trabajo - Universidad de Buenos Aires, UBA

Especialista en gastronomía y alta cocina, administración y producción gastronómica - Instituto Gastronómico Argentino

Experiencia Laboral: + de 10 años en el rubro hotelero

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Restaurant & Bars Manager - Empresa Hotelera Filial Bolivia

Food and Beverage Manager - Empresa Hotelera Filial Argentina

Experiencia en docencia en materia - Argentact

Cafetería

Supervisor de alimentos y bebidas

Gestión de restaurantes

Auxiliar de bares

Gestión de Bares



LUGAR DEL CURSO

Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61 (a lo diagonal de Cotas, a lado del edificio Casanova, Segundo Piso, Oficina #2.

INVERSIÓN

- 200 Bs: Hasta el 3 Marzo

- 250 Bs : Desde el 4 de Marzo

Todos los paquetes cuentan con IVA, Refrigerio y **Certificados con valor curricular de 6 horas académicas**

INSCRIPCIONES

Banco Nacional - BNB : A nombre de BELCAS S.R.L.

Cuenta Corriente

Nº Cuenta: 2000182683

NIT: 375983023

AREAS DE EXPERIENCIA

- Bartender
- Bodeguero de restaurantes
- Gestión de la reputación Online (marketing digital)
- Optimización de social media (Marketing digital)
- Relaciones comerciales
- Twitter para hoteles (Marketing digital)
- Facebook Pages (Marketing digital)
- Liderazgo Programa de educación financiera
- Mandos medios
- Buenas practicas de manufactura
- Prevención de riesgos laborales en empresas gastronómicas
- Liderar, comunicar y motivar equipos de trabajo.