

Chef
Ejecutivo

MASTER Monta + Gestiona un Restaurante

¿Para quien es esta formación?

1. Personas que se han dedicado, se dedican o quieren dedicarse a la hostelería, sin cometer errores, o pasar por la costosa y eterna prueba y error.
Emprendedores, propietarios, cocineros, chefs, camareros, maîtres, gerentes....
2. Personas que quieran formarse y adquirir el conocimiento necesario para abrir un restaurante y gestionarlo correctamente (económica y operativamente)
3. Personas que quieran adquirir mayor conocimiento del sector.
4. Personas que quieran aprender a gestionar un restaurante de manera operativa y económicamente viable



¿Quién es
Jorge Blasco?

Chef
Ejecutivo

Jorge Blasco es una persona, que cómo tu, ha trabajado en hostelería toda la vida. He montado 4 negocios de hostelería y he aprendido a base de prueba y error, he perdido mucho tiempo y dinero y no se lo recomiendo a nadie.

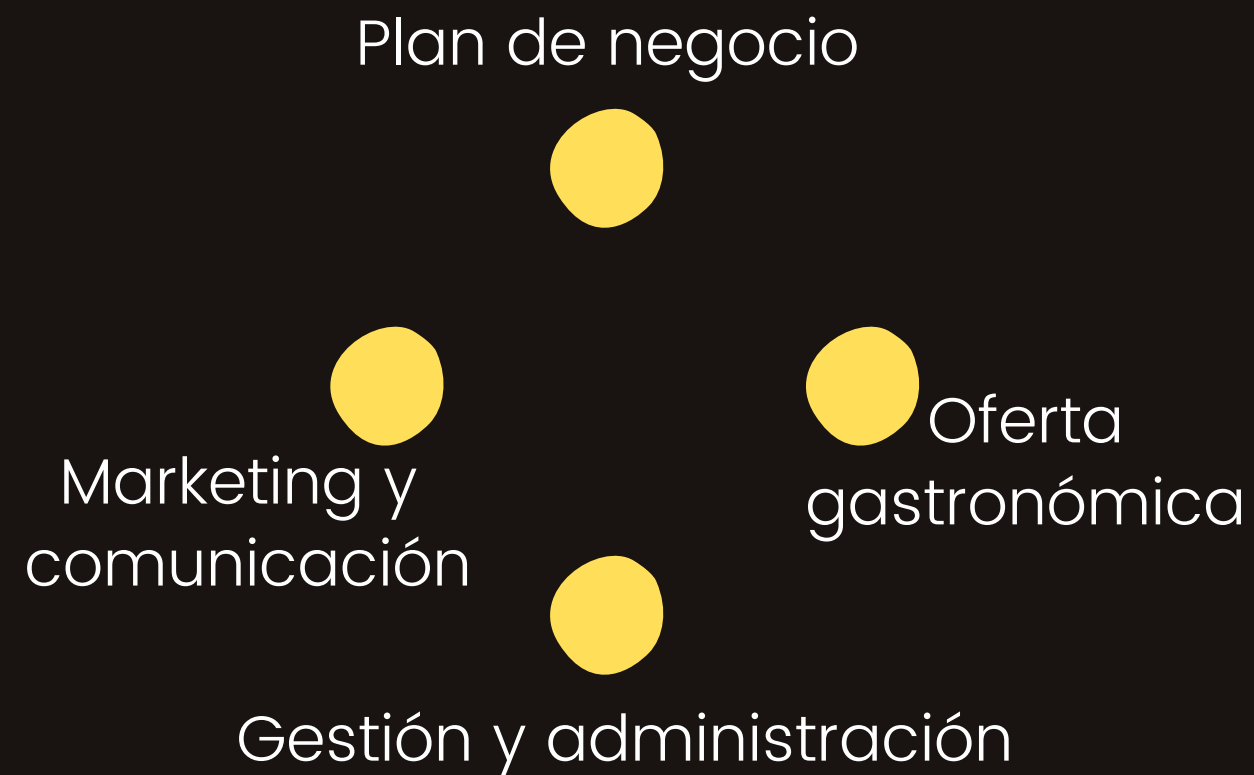
En mi primer negocio, facturaba mucho dinero, pero mi beneficio era RIDÍCULO para las horas que echaba. Se convirtió en un intercambio de dinero.

En el segundo negocio, mi local, mi idea, y la oferta gastronómica no iban de la mano... simplemente el negocio no tuvo éxito.

En el tercer y cuarto negocio, CONSEGUÍ EL ÉXITO. Durante el desarrollo de estos cuatro negocios, implemente todo lo adquirido en una metodología propia en base a mis experiencia y conocimientos. Conseguí entender donde había fallado y qué es lo que funcionaba mal.

Llevo 6 años formando y asesorando a personas como tu, personas que no encuentran la rentabilidad en sus negocios, personas que quieren formarse y emprender en este sector porque son conscientes de la dificultad de generar rentabilidad y de TENER EL CONTROL en su establecimiento.

Datos generales



*Chef
Ejecutivo*

A lo largo de la formación se adquieren las habilidades y conocimientos necesarios para crear y montar un restaurante partiendo de cero.

Además aprenderás a gestionar y administrar correctamente el establecimiento que abras. A gestionar económicamente, para hacer un negocio rentable. Y operativamente para crear un negocio que funcione con un sistema de trabajo ágil, rentable y funcional.

.Esta formación te capacita para conocer y aprender de primera mano que se necesita para ello. Te enseñaremos nuestra propia metodología, ya probada a través de la experiencia y que verdaderamente funciona.

Té enseñaremos a trabajar los pilares básicos que se necesitas para crear un negocio de hostelería.

Además, profesionales y propietarios del sector de la hostelería, nos contarán y formarán a través de sus experiencias y conocimiento del sector.

Los futuros propietarios y/o gestores adquirirán las habilidades y capacitación para poder crear y dirigir el montaje completo de un negocio de hostelería. Durante varios meses daremos teoría, práctica y realizaremos ejercicios para asegurar que todos los conocimientos ofrecidos son asimilados y puestos en práctica correctamente.

Además, realizaremos un trabajo fin de curso en el que habrá que plasmar todos los conocimientos adquiridos durante la formación y nos aseguraremos de que has asimilado todos los conceptos y estas capacitado para poder desarrollarlos en un proyecto real.

PLAN DE NEGOCIO

Trabajar la idea para pasar las ideas a números. El plan de negocio se convertirá en la hoja de ruta a la hora de continuar con el resto de los pasos.

NEGOCIACIÓN CONTRATO

Conociendo las cantidades máximas que no se pueden sobrepasar y unas necesidades técnicas que debemos cubrir (lo sabemos por el plan de negocio hecho previamente). En la negociación se debe conseguir al cliente las mejores condiciones económicas posibles.

OFERTA GASTRONÓMICA

Con todos los datos necesarios (concepto, público, tique medio, ubicación, personal) es el momento de terminar de diseñar la oferta gastronómica.

BÚSQUEDA PERSONAL

La búsqueda del personal lleva dos semanas aproximadamente. Una primera de entrevistas y una segunda de selección.



BÚSQUEDA DE LOCAL

Los parámetros obtenidos en el plan de negocio nos sirven para buscar local (Metros cuadrados, número de comensales, zona, precio, obra o traspaso)

OBRA Y DECORACIÓN

Dependiendo las condiciones del local y la inversión existente para esta partida, la obra se alargará más o menos en el tiempo.

SELECCIÓN MAQUINARIA

Conocer, según nuestras necesidades, que maquinaria se necesitan.

PRUEBAS EQUIPO

Primordial el hacer varios servicios juntos el equipo para limar y comprobar posibles fallos.

7 razones por las que deberías hacer esta formación

1. Te dará los conocimientos y habilidades necesarias para crear un negocio de hostelería desde cero.
2. Te contaremos paso a paso como debes crear un negocio comercialmente posible y empresarialmente viable.
3. Te ofrecerá una visión 360° de un negocio de hostelería. La visión del chef+ gerente y propietario en uno.
4. Aprenderás a gestionar y administrar todas las áreas de un negocio de hostelería. Tanto a nivel económico como operativo (cocina, compras, sistema de trabajo, mise en place, etc..)
5. Darás un salto en tu carrera profesional, personal y empresarial.
6. Te enseñará a ser consciente de aquello que hace que un negocio sea viable de aquello que no lo es.
7. Esta formación está pensada para todas aquellas personas que quieren formarse y aprender a crear un negocio paso a paso, sin llegar a la prueba y error. A conocer y aprender a gestionar el día a día de tu negocio y administrar sus números para que sea rentable.

NUESTROS COLABORADORES



E L J E F E
TRAVELING FOOD



GRUPO SERVITEL
SERVICIO INTEGRAL DE HOSTELERÍA



BARRIO
HUMEDO

HostelMarkt
maquinaria y mobiliario de hostelería



CAFÉ
Dromedario
DESDE 1871

COVERMANAGER
Hospitality Technology Partner

NUESTROS TIPOS DE FORMACIÓN

ONLINE + SEGUIMIENTO

- Temario en texto o audio, tú eliges como estudiar
- Documentación digital descargable
- Presentaciones explicativas de apoyo al estudio descargables
- Vídeos grabados con proveedores, técnicos y propietarios del sector
- Exámenes
- Documentación extra sobre cada tema
- Accesos al foro de chefejecutivo.com
- Accesos de por vida
- Resolución semanal de dudas
- Corrección de ejercicios, valoración y feedback personalizado
- Presentación de proyecto final y valoración de este
- Guía de como hacer un escandallo preciso
- Certificado sobre la realización de la formación
- 9 horas de grabaciones
- Duración del curso: 2,5 meses aproximado (incluido proyecto final)
- Proyecto final con seguimiento

En caso de estar interesado en formación presencial, pongase en contacto



Chef
Ejecutivo



CURSO 1

APRENDE A ABRIR UN RESTAURANTE

CURSO APERTURA DE RESTAURANTES: LECCIÓN 1

Primeros pasos, fases y gastos para la apertura de nuestro restaurante

En este módulo vas a aprender en orden y detalladamente los pasos correctos que debes dar para abrir tu establecimiento. Además de los costes que conlleva.

- Gastos
- Consultoría
- Traspaso u obra
- Local
- Obra
- Equipamiento del local (maquinaria, mobiliario, vajilla, cubertería, luminarias, sistema de gestión, etc.)
- Oferta gastronómica
- Proveedores
- Marketing y comunicación
- Selección de personal
- Contratación de suministros
- Puesta en marcha
- Marketing y comunicación

Licencias y problemas habituales en los traspasos o alquiler de local

Es recomendable y necesario tener conocimiento sobre qué debemos hacer y de qué forma antes de firmar el contrato de alquiler.

Que implica una declaración responsable, que es una Eclu, como tramitar una licencia, que requisitos legales necesitamos antes de comenzar nuestra actividad. Si podemos poner música o no.

- Ecu y Agla
- ¿Cómo debo proceder para adquirir una licencia de actividad?
- ¿Qué implica firmar una Declaración Responsable?
- ¿Qué son la Licencia de Actividad y el Informe Previo y para qué sirven?
- ¿Qué es la Licencia de Funcionamiento y para qué sirve?
- Diferencias entre actividad inocua y calificada
- ¿Es necesario pedir una licencia?
- ¿Cómo tramitar la licencia y no desesperarse?
- ¿No dicen que se puede abrir un negocio al día siguiente con la nueva "Licencia Express"?
- Requisitos obligatorios
- Problemas habituales en los traspasos o alquileres de hostelería

CURSO APERTURA DE RESTAURANTES: LECCIÓN 2

Calendario y pasos para el montaje de un proyecto

Te vamos a enseñar y guiar sobre qué pasos debes dar y cómo hacerlo correctamente, que tiempos conlleva cada uno de esos pasos.

Y entender las distintas fases de trabajo.

- Plan de negocio/ hoja de ruta: aproximación de números
- Búsqueda de local
- Revisión del local por parte del técnico
- Negociación del contrato con propietarios
- Obra y decoración
- Diseño de la oferta gastronómica
- Maquinaria
- Búsqueda de personal
- Pruebas con el equipo de cocina y sala
- Inauguración y publicidad

¿Qué debe incluir un plan de negocio?

- El plan de negocio es la hoja de ruta de tu negocio. Hacer correctamente el plan de negocio supone crear unos cimientos y una base sólida a tu negocio, además de guiarte mientras montes el establecimiento.
- Te vamos a enseñar como hacerlo tu plan de negocio

Búsqueda de local y metros necesarios en sala

- Ubicar tu negocio donde se encuentra tú público objetivo es parte fundamental del éxito.
- Y conocer qué metros de sala necesitas, para que entre el aforo necesario para alcanzar el punto de equilibrio es fundamental.
- Ubicación, público objetivo. Algunos ejemplos
- ¿Como averiguar los metros que necesitamos de sala para ser rentables en nuestro establecimiento?
- Revisión por parte del técnico

Negociación del contrato con propietarios

- Si firmas un contrato de alquiler, y no puedes ejercer tu actividad correctamente, conlleva un serio problema para el futuro de ese negocio.
- Conocer que debes tener en cuenta antes de firmar, e incluso proponer a ese contrato cláusulas que te beneficien supone un enorme logro para tu actividad
- ¿Qué debemos tener muy en cuenta en el momento del contrato?

Obra y decoración

- Dos aspectos fundamentales y que suponen un plus para tu negocio. El diseño, la distribución, la obra, etc...
- Diseño

Diseño de la oferta gastronómica

El motor de tu establecimiento es la cocina. La carta de un establecimiento no es un listado de platos. Es fundamental conocer de antemano una serie de aspectos antes de elegir la oferta gastronómica.

Un trabajo bien hecho te ayudará a evitar inconvenientes futuros, llevar un servicio ágil, cómodo y acertado.

- ¿Qué debemos tener en cuenta cuando elaboremos la oferta gastronómica?
- Público objetivo
- Nivel del personal
- Maquinaria
- Redistribución

Selección de maquinaria

La elección de maquinaria dentro del proyecto es algo fundamental. Supone un gasto muy elevado respecto a otras partidas, pero es fundamental e imprescindible dentro de un proyecto. Una buena elección de maquinaria, supone una inversión rentable, poder desarrollar un servicio cómodo y rápido. Y una mala selección de maquinaria supone un servicio lento, trabajo engorroso e incómodo.

-Inversión rentable, servicio cómodo y rápido

Búsqueda de personal, manual de procedimientos

Te enseñaremos en que portales de empleo profesionales podemos buscar nuestro perfil. Que debemos tener en cuenta, que herramientas podemos ofrecer a los empleados para desarrollar su trabajo correctamente. Como diseñar un manual de procedimientos.

- Entrevistas
- No siempre el mejor CV es el más conveniente
- Herramientas necesarias que debemos ofrecer a los empleados
- Manual de operaciones
- Procedimientos de servicio
- Cuadrante de horarios

Pruebas con el equipo de cocina y sala

Resulta fundamental considerar ciertos aspectos antes de la apertura. Nos evitará cometer errores delante del cliente que conlleve una mala experiencia.

- Rodaje
- Pruebas con el equipo de cocina y sala

CURSO APERTURA DE RESTAURANTES: LECCIÓN 3

Inauguración y marketing para restaurantes

Te vamos a enseñar y guiar sobre qué pasos debes dar y cómo hacerlo correctamente, que tiempos conlleva cada uno de esos pasos.

¿Qué es el marketing dentro de un negocio de hostelería?

- Google
- Facebook o Instagram
- Email marketing
- Flyers
- Revistas o periódicos
- Cartel publicitario
- Decoración de tu local
- Tu oferta gastronómica
- Equipo del restaurante
- Ambiente
- Etc...

La estrategia de marketing

- Análisis interno
- Análisis externo
- Objetivos de una estrategia de marketing
- Funnel de conversión
- Canales on
- Canales off
- La estrategia

Chef
Ejecutivo

CURSO 2

APRENDE A GESTIONAR UN RESTAURANTE

www.chefejecutivo.com Tfno: 639 768 798 info@chefejecutivo.com

CURSO GESTIÓN DE RESTAURANTES: LECCIÓN 1

Primeros pasos, fases y gastos para la apertura de nuestro restaurante / bar

Introducción, visión de un propietario

El propietario debe tener una visión panorámica de su negocio. Cocina, sala y establecimiento.

Te vamos a enseñar a tener esa visión completa, y a gestionar tu negocio para que los números a final de mes sean positivos.

- Visión del propietario
- Rentabilidad, gestión

¿Por qué una cuenta de resultados?

El propietario debe tener una visión panorámica de su negocio. Cocina, sala y establecimiento.

Te vamos a enseñar a tener esa visión completa, y a gestionar tu negocio para que los números a final de mes sean positivos.

- Cuenta de resultados

Porcentajes de éxito en un restaurante

Te enseñamos como gestionar y administrar tu negocio correctamente.

Que debes tener en cuenta, y de qué forma debes gestionar tu negocio para que sea viable y rentable.

- Aprender a gestionar tu negocio
- Gastos según partidas
- Porcentajes equilibrados según partidas
- Control de gastos según la tipología del negocio

CURSO GESTIÓN DE RESTAURANTES: LECCIÓN 2

Gestión de compras

Para tener una economía saneada en un establecimiento de hostelería, uno de los puntos fuertes son las compras. Te vamos a enseñar como tener una buena gestión de compras.

Además, te enseñaremos a tener un control total de cualquier producto de tu negocio. Ni siquiera necesitas poner un pie en tu negocio para llevar un control total del mismo.

- Como gestionar tus compras
- Cuando comprar, como hacerlo y porque
- Pagos a proveedores
- Inventarios
- Tipos de inventario y cual es recomendable para tu negocio
- Como hacer un inventario
- Como tener un control total de cualquier producto de tu negocio
- Método de rotación de los productos

MEP, Mise en place

La única forma de tener un servicio ágil, ordenado, sin esperas y satisfactorio para el cliente, es habiendo preparado una correcta mise en place

Te vamos a enseñar como organizar, gestionar e implementar la mise en place de tu negocio

- MEP
- Como organizar la MEP
- Como distribuir la cocina y el trabajo según partidas
- Como organizar el trabajo de mise en place de cada partida
- El día a día en la cocina
- Ejemplo sobre una carta de un restaurante

Stock de los productos

Conocer e implementar un buen sistema de stock nos asegura una buena organización de los productos, de la cocina y satisfacer la demanda del cliente en todo momento.

Además, nos ayudará a llevar una correcta gestión de compras

También aprenderemos a diseñar una tabla de pedidos y que debemos conocer de un proveedor para terminar trabajando juntos

- Sistemas de compra y stockaje
- -Conocer e implementar el mejor Sistema de compras y stockaje en tu negocio
- -Stock de seguridad, y como aplicarlo en tu negocio
- -Tabla de pedidos
- -Proveedores, cómo y por qué elegir nuestro proveedor

CURSO GESTIÓN DE RESTAURANTES: LECCIÓN 3

Envasado al vacío

Conocer la técnica de envasado al vacío nos permite no solo tener un sistema de mermas cero. Sino un sistema de organización y trabajo en la cocina para ser más eficientes, ahorrar en tiempos y costes

- Técnica del vacío
- Tipos de cocción al vacío
- Cocción indirecta
- Cocción directa

Ciclo de producción y menú mensual operativo

Te enseñaremos la importancia de implementar un ciclo de producción en la cocina. Como hacerlo y podrás comprobar el alivio que supone en la cocina, la liberación de estrés y presión.

Además, diseñar un menú para tu negocio que suponga ahorrar en tiempos, mejorar la calidad, carecer de mermas y liberar la carga de trabajo

- Qué es un ciclo de producción y como implementar en nuestro negocio
- Diseño de un menú operativo para ahorrar tiempos, liberar trabajo, estrés y mejorar la calidad y presentación de este

Escandallos

Un escandallo es un documento de valor esencial en la gestión de cualquier negocio de restauración.

Te vamos a enseñar su importancia, y te aportaremos una guía de cómo hacer un escandallo preciso.

Además, te enseñaremos a convertir un escandallo en una herramienta que aumente la facturación de nuestro negocio

- Escandallo, que es, por qué resulta necesario
- Como realizar un escandallo, que incluye
- Como convertir un escandallo en una herramienta que aumente nuestra facturación

La ingeniería del menú

La ingeniería del menú nos ayuda a decidir con criterio y números que platos deben salir de nuestra carta y porqué.

Comprobar que dinero neto ganamos con cada uno de ellos, individualmente y en conjunto

Te vamos a enseñar a realizar una ingeniería del menú en tu negocio

- Que es una ingeniería del menú y como implementar en nuestro negocio
- Como realizar una ingeniería del menú

Manual de procedimientos

Un manual de procedimientos nos ayuda a crear un sistema diario para proceder de forma automática, sabiendo que funciones debemos realizar desde el primer día, y como debemos proceder.

Aprenderemos a implementar los protocolos necesarios, que anulan la desorganización y confusión por parte de los empleados.

- Que debe incluir un manual de procedimientos
- Diseñar nuestro propio manual de procedimientos
- Tabla manual de procedimientos
- Los horarios

Terminología que debemos conocer en un negocio de hostelería

Si nos vamos a dedicar a la hostelería debemos tener un mínimo conocimiento de terminología y conceptos

- Terminología e impuestos

TRABAJO FIN DE CURSO

Realización de trabajo fin de curso donde se englobarán todos los conocimientos adquiridos en la formación.



Algunos de nuestros clientes....

BARRIO
HÚMEDO

S U A A

BURGER
SHACK

de la tasca
SPANISH FOOD

Sésamo
Coffee - Food - Drinks

LA Maestra

Chef
Ejecutivo



LA TAVERNETTA
DEL PIRATA



Chef
Ejecutivo