



## CURSO ON-LINE

# COSTOS & COMPRAS DE ALIMENTOS & BEBIDAS

### Temario:

- Fundamentos de gestión de costos.
- Estructura de costos.
- Costos generales.
- Estado de resultados por el método absorbente y variable.
- Mano de obra y productividad.
- Estandarización de recetas y porciones.
- Ficha técnica estándar.
- Rendimientos y mermas.
- Compras y proveedores.
- Programación de personal como costos.
- Precio de venta y punto de equilibrio.
- Precio de venta en base al tipo de negocio gastronómico.
- Método costo meta y costo volumen utilidad.
- Tasas de productividad.
- Ingeniería del menú.
- Cotización para eventos.
- Ejercicios.
- Casuística.
- Aplicación al campo laboral.



Escuela de Gestión  
**HOTELERA & GASTRONOMIA**



Fechas de clases  
21 horas académicas  
Horario 7pm a 10pm  
Modalidad On-Line

Material académico de  
clases en PDF  
Diploma de participación

Aula de clases  
[www.gototraining.com](http://www.gototraining.com)

Docente  
Sr. Luis Alberto Catalano  
Gerente de A&B en hoteles  
Doubletree By Hilton, Thunderbird,  
Meliá Lima  
<https://www.linkedin.com/in/lacatalano/>

**INVERSIÓN**  
**S/950.00**

Tarjetas  
VISA

**HOTELERO ESCUELA**

Srta. Pilar Hurtado

Av. Javier Prado 5250 La  
Molina

Whatsapp 915-232070  
4341036

[www.hoteleroescuela.com](http://www.hoteleroescuela.com)

