

CULINARYU

CULINARYU.COM.MX



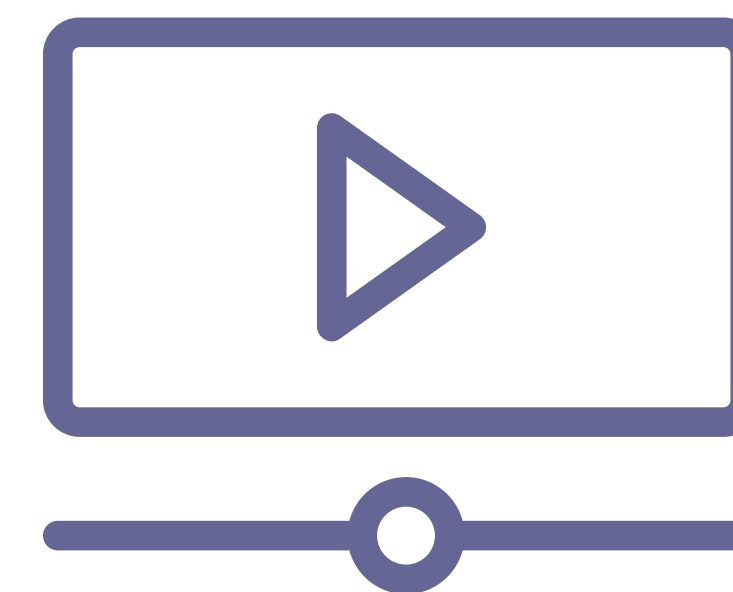
100% ONLINE

- CURSO EN -

COSTOS DE ALIMENTOS PARA DARK KITCHEN



NUESTRA METODOLOGÍA DE ESTUDIO



Aprende con videos tutoriales
y sesiones web.



Refuerza el conocimiento con
lecturas y materiales de descarga.



Reafirma lo aprendido con
ejercicios prácticos.



Resuelve todas tus dudas con tu
instructor



AL TERMINAR PODRÁS

- ✓ Identificar los costos en la preparación y entrega de alimentos en negocios delivery y dark kitchen
- ✓ Explicar los controles básicos que debes implementar en tu dark kitchen para calcular tu rentabilidad, como el manejo de inventarios
- ✓ Aplicar el proceso de estandarización de recetas, calculando mermas más exactas
- ✓ Conocer los posibles márgenes de utilidad financiera para tu negocio de delivery y dark kitchen



CONTENIDO DEL CURSO

100% ONLINE
12 SEMANAS CON
4 MÓDULOS
Y 6 SESIONES WEB

6 SESIONES WEB*

SOBRE LOS SIGUIENTES TEMAS CON INSTRUCTORES ESPECIALIZADOS Y UN GRUPO DE ESTUDIANTES EN VIVO VÍA ZOOM:

- ✓ ¿Cómo puedo mejorar el impacto en las redes sociales?
- ✓ ¿Cómo puedo bajar el costo de la materia prima y meter controles?
- ✓ El manejo de un inventario eficaz
- ✓ Cálculo de mermas y rendimientos
- ✓ ¿Cuándo invertir en campañas de publicidad en redes sociales?
- ✓ ¿Aprende a calcular correctamente el costo de una receta estándar?

*Las sesiones web son opcionales y no es una condicionante para obtener el reconocimiento.



4 MÓDULOS

SE AGREGA EL MÓDULO DE BIENVENIDA Y EL MÓDULO DEL PROYECTO FINAL.

MÓDULO DE BIENVENIDA

BIENVENIDA

1. Conoce a tu Instructor
2. ¿Cómo usar la plataforma?
3. Evaluación y Asignaciones para concluir el Curso
4. Calendario y temas sesiones web
5. Recomendaciones para las sesiones web
6. Los 10 consejos claves para estudiar online
7. Reglamento y aviso de privacidad
8. La importancia de tomar buenos apuntes
9. **Descarga:** Formato apuntes



MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL CONTROL DE COSTOS DE A Y B EN NEGOCIOS GASTRONOMICOS

1. ¿Qué se entiende por costo?
2. **Lectura de refuerzo 1**
3. Vocabulario: Conceptos Básicos de Costos de Alimentos y bebidas.
4. Clasificación de los costos ¿Para que se determinan los costos?
5. **Lectura de refuerzo 2**
6. ¿Qué es el control de costos de alimentos y bebidas?
7. **Lectura de refuerzo 3**
8. **Descarga:** Infografía Control de Costos
9. Flujo de costos de alimentos y bebidas
10. **Lectura de refuerzo 4**
11. Formulas básicas para determinar el costo de tu operación
12. Determinar el punto de equilibrio
13. **Lectura de refuerzo 5**
14. Explicación llenado ejercicio
15. Ejercicio: Costos de AyB
16. **Descarga:** Cinco pasos para estandarizar tu receta
17. **Descarga:** ¿Cómo se calcula la utilidad?
18. **Descarga:** Estrategias para aumentar la rentabilidad
19. **Descarga:** Indicadores importantes que debes considerar
20. **Charla con expertos de la industria:** Los 4 errores más frecuentes en el negocio restauranero

MÓDULO 2: INTRODUCCIÓN AL MODELO DE LA DARK KITCHEN

1. ¿Qué es una Dark Kitchen?
2. [Lectura de refuerzo 1](#)
3. [Lectura en inglés](#): The dark side of the boom
4. ¿Cómo empezar a vender comida por internet en una Dark Kitchen?
5. [Lectura de refuerzo 2](#)
6. [Descarga](#): Infografía Dark Kitchen 1
7. Modelos de Dark Kitchen
8. [Lectura de refuerzo 3](#)
9. [Descarga](#): Infografía Dark Kitchen 2
10. Explicación llenado ejercicio
11. Ejercicio: Calcula el retorno de inversión
12. [Lectura](#): ¿Por qué es una gran idea una Dark?
13. [Lectura](#): Gobierno de México -Plataformas Digitales
14. Resumen del módulo

MÓDULO 3: CONTROL DE INVENTARIOS

1. Control de inventarios
2. [Lectura de refuerzo 1](#)
3. [Lectura](#): Beneficios de un inventario
4. Los componentes básicos de un inventario eficaz
5. [Lectura de refuerzo 2](#)
6. Análisis del control de Inventarios en dark kitchens
7. [Descarga](#): Infografía Compras
8. [Descarga](#): Método PEPS
9. Estrategias a implementar en los inventarios operativos
10. [Lectura de refuerzo 3](#)
11. [Descarga](#): Inventario vs Consumo
12. Explicación llenado ejercicio
13. Ejercicio: El llenado correcto de un inventario
14. [Descarga](#): Cómo llevar a cabo el cálculo de tu inventario?
15. Resumen del módulo



MÓDULO 4: RENTABILIDAD Y LA RECETA ESTÁNDAR EN SISTEMAS DE DELIVERY

1. ¿Cuánto cuesta mi platillo?
Costo de comida
2. [Lectura de refuerzo 1](#)
3. [Descarga](#): Conceptos básicos en una receta
4. Explicación llenado ejercicio
5. Ejercicio: Tabla de rendimiento
6. El recetario estándar, eje básico de la gestión de la rentabilidad del dark kitchen
7. Proceso de Estandarización de una receta
8. Diferencias entre merma y desperdicio cálculo de mermas y desperdicios de los ingredientes (tablas de rendimientos)
9. [Lectura de refuerzo 2](#)
10. Costeo de porciones y recetarios
11. [Lectura de refuerzo 3](#)
12. Explicación llenado ejercicio
13. Ejercicio: Costeo de Recetas
14. [Descarga](#): Manual Básico de receta estándar (editable)
15. [Descarga](#): Cinco pasos para estandarizar tu receta
16. [Descarga](#): Plantilla costeo receta
17. [Descarga](#): Hoja de trabajo receta estándar
18. [Descarga](#): Otro formato de costeo
19. [Descarga](#): Tabla de rendimiento aguacate
20. Resumen del módulo



PROYECTO FINAL DE IMPLEMENTACIÓN

1. Explicación del proyecto final de implementación
2. Recordatorio explicación llenado ejercicio tabla de rendimiento del módulo 4
3. Recordatorio explicación llenado ejercicio costeo de receta del módulo 4
4. [Descarga](#) y Entrega del proyecto final de implementación

