ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Gestión de Restaurantes: Costes, Diseño de la Carta, Ingeniería de Menús y Rentabilidad

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Gestión de Restaurantes: Costes, Diseño de la Carta, Ingeniería de Menús y Rentabilidad de ICUFOR. En un sector tan competitivo como la hostelería, dominar las claves económicas y estratégicas de un establecimiento gastronómico marca la diferencia entre sobrevivir y prosperar. Esta formación te prepara para tomar decisiones fundamentadas que impacten directamente en los resultados de cualquier negocio de restauración.

A lo largo del programa, profundizarás en la estructura y control de costes —desde materias primas hasta personal—, aprenderás a elaborar escandallos profesionales y dominarás técnicas avanzadas de fijación de precios.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos económico-financieros del negocio de restauración, identificando su estructura operativa, sus flujos económicos y los indicadores clave de rendimiento que condicionan la viabilidad del establecimiento.

Dominar la gestión del coste de materias primas y del ciclo de aprovisionamiento, aplicando técnicas de escandallo, control de inventarios y estandarización de recetas para la detección y corrección de desviaciones.

Diseñar la carta del restaurante como herramienta estratégica de venta y posicionamiento, integrando principios de psicología del consumidor, arquitectura visual y redacción gastronómica persuasiva.

Utilizar la ingeniería de menús como metodología de análisis y optimización de la oferta gastronómica, clasificando cada referencia según su popularidad y margen de contribución para orientar la toma de decisiones estratégicas.

Analizar la estructura y el comportamiento de los costes en restauración, diferenciando sus tipologías, métodos de cálculo y criterios de asignación a productos y servicios gastronómicos.

Conocer las estrategias de optimización del coste de personal y de los costes operativos generales, utilizando herramientas de planificación de plantillas, dimensionamiento de equipos y control presupuestario.

Aplicar métodos y técnicas de fijación de precios en restauración, fundamentando las decisiones en el análisis de costes, el valor percibido por el cliente y los principios de la psicología de precios.

Desarrollar estrategias avanzadas de mejora de la rentabilidad y la competitividad del restaurante, incorporando herramientas tecnológicas, sistemas de control de gestión, técnicas de *revenue management* y planes integrales de actuación.

Temario

01 Fundamentos de la gestión económico-financiera en el sector de la restauración

1.1. Evolución reciente del sector de la restauración y tendencias que condicionan la gestión económica
1.2. El restaurante como modelo de negocio: estructura operativa y flujos económicos
1.3. Conceptos económico-financieros fundamentales aplicados a la gestión de restaurantes
1.4. El perfil del gestor de restaurante e indicadores clave de rendimiento (KPIs): selección, medición e interpretación

02 Estructura, clasificación y comportamiento de los costes en restauración

2.1. Concepto y naturaleza de los costes en el negocio de restauración
2.2. Clasificación de los costes según su naturaleza y comportamiento
2.3. Los grandes grupos de coste en la explotación de un restaurante
2.4. Métodos de cálculo y asignación de costes a productos y servicios gastronómicos
2.5. El concepto de coste primo y su relevancia estratégica en la gestión operativa
2.6. La cuenta de explotación analítica como instrumento de comprensión de la estructura de costes

Temario

03 Gestión y control del coste de materias primas y aprovisionamiento

3.1. El ciclo de compras y aprovisionamiento en establecimientos de restauración
3.2. Recepción, almacenamiento y gestión de inventarios en el restaurante
3.3. El escandallo como herramienta fundamental de gestión y control de costes
3.4. Cálculo, seguimiento y análisis del food cost y del beverage cost
3.5. Estandarización de recetas y control de porciones como instrumentos de consistencia y ahorro
3.6. Estrategias de reducción y optimización del coste de materias primas sin comprometer la calidad
3.7. Sistemas de control interno para la prevención de desperdicios, pérdidas desconocidas y sobreproducción

Temario

04 Gestión del coste de personal y control de los costes operativos del restaurante

4.1. Estructura y componentes del coste de personal en establecimientos de restauración
4.2. Planificación de plantillas y dimensionamiento de equipos de trabajo
4.3. Estrategias de optimización de la productividad del equipo humano en cocina y sala
4.4. Costes de ocupación, suministros y gastos generales de explotación
4.5. Elaboración, seguimiento y control del presupuesto operativo anual del restaurante

Temario

05 Principios y metodología del diseño estratégico de la carta

5.1. La carta como herramienta estratégica de venta, comunicación y posicionamiento del restaurante
5.2. Psicología del consumidor aplicada a la lectura y percepción de la carta
5.3. Principios de arquitectura, organización y dimensionamiento de la carta
5.4. Redacción gastronómica y técnicas de descripción persuasiva de los platos
5.5. Diseño gráfico, formato y elementos visuales de la carta como soporte físico o digital
5.6. Cartas digitales, soportes interactivos y nuevos formatos tecnológicos
5.7. Evaluación periódica del rendimiento de la carta y criterios objetivos para su renovación

Temario

06 Estrategias de fijación de precios en establecimientos de restauración

6.1. Fundamentos teóricos y factores determinantes en la fijación de precios de venta
6.2. Métodos de fijación de precios basados en el análisis de costes
6.3. Métodos de fijación de precios basados en el valor percibido y en la demanda del mercado
6.4. Técnicas de psicología de precios aplicadas a la carta del restaurante
6.5. Estrategias de pricing diferenciado y dinámico en restauración
6.6. Impacto de las decisiones de precio en la rentabilidad global y errores frecuentes en la fijación de precios

Temario

07 Ingeniería de menús: análisis y optimización del rendimiento de la oferta gastronómica

7.1. Concepto, origen histórico y evolución de la ingeniería de menús (menu engineering)
7.2. Fundamentos cuantitativos del análisis de la oferta gastronómica
7.3. La matriz de ingeniería de menús de Kasavana y Smith como modelo de referencia
7.4. Modelos complementarios y enfoques alternativos de análisis de la oferta gastronómica
7.5. Interpretación de resultados y toma de decisiones estratégicas sobre la oferta
7.6. Integración de los resultados de la ingeniería de menús con el rediseño estratégico de la carta
7.7. Análisis de la ingeniería de menús aplicado a la carta de bebidas y a formatos especiales
7.8. Periodicidad recomendada del análisis y gestión dinámica y continua de la oferta gastronómica

Temario

08 Análisis de la rentabilidad y sistemas de control de gestión en el restaurante

8.1. La cuenta de pérdidas y ganancias analítica del restaurante como herramienta de gestión
8.2. Análisis del punto de equilibrio y planificación de la rentabilidad
8.3. Indicadores avanzados de rentabilidad y eficiencia operativa
8.4. Cuadro de mando integral (balanced scorecard) adaptado a la gestión de restaurantes
8.5. Control presupuestario, análisis sistemático de desviaciones y reporting financiero a la dirección

09 Herramientas tecnológicas y sistemas de información para la gestión del restaurante

9.1. Panorama actual del ecosistema tecnológico aplicado a la gestión de restaurantes
9.2. Sistemas de punto de venta (TPV/POS) y su integración en el control de gestión
9.3. Software especializado en gestión de escandallos, recetas, compras y costes de materias primas
9.4. Herramientas de business intelligence, analítica de datos y automatización operativa

Temario

10 Estrategias avanzadas de mejora de la rentabilidad y la competitividad del restaurante

10.1. Revenue management aplicado al sector de la restauración
10.2. Diversificación de fuentes de ingresos y desarrollo de nuevos modelos de negocio
10.3. Gestión estratégica de la experiencia del cliente como palanca de rentabilidad
10.4. Sostenibilidad y gestión responsable como factor de competitividad y ahorro de costes
10.5. Benchmarking y análisis competitivo: metodologías para la comparación con el mercado de referencia
10.6. Elaboración de un plan integral de mejora de la rentabilidad: caso práctico integrador

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

