

ESCUELA DE HOSTELERÍA



PROGRAMA FORMATIVO 2025
SEMINARIOS Y CURSOS EXPERTO

CASA ANÍBAL



SEMINARIOS

(4 - 8 HORAS)

1. Escandallado de la carta

- **Inicio:** 13 y 14 de enero - 21 y 22 de abril
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 8 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

2. Control de la carta, ingeniería del precio y del menú

- **Inicio:** 20 y 21 de enero - 28 y 29 de abril
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 8 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

3. Escandallado y control de la carta

- **Inicio:** Del 13 al 21 de enero - 21 al 29 de abril. (Lunes y martes)
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 16 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

4. USALI, Uniform System of Accounts for the Lodging Industry.

La mejor manera de controlar la gestión de un hotel.

- **Inicio:** 27 y 28 de enero - 6 y 7 de octubre
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 8 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

5. Control de costes de materia prima en restauración. Cálculo de costes previstos y costes reales. Análisis de las diferencias.

- **Inicio:** 3 de febrero - 18 de marzo - 17 de noviembre
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

6. Ingeniería del precio. ¿Están los precios bien distribuidos en la carta?, ¿mezclamos segmentos de clientes?, ¿están bien dirigidos los precios a la tipología del cliente que deseamos?

- **Inicio:** 4 de febrero - 9 de junio - 18 de noviembre
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

7. Ingeniería del menú. Análisis de la carta en función de la rentabilidad y de la popularidad de los platos siguiendo la matriz de la Boston Consulting.

- **Inicio:** 10 de febrero - 10 de junio - 24 de noviembre
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

8. Ingeniería del menú. Análisis de la carta en función de la rentabilidad y de la popularidad mejorando el análisis tradicional: matriz ASG.

- **Inicio:** 11 de febrero - 16 de junio - 25 de noviembre
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

9. Ingeniería del menú para cartas con cambios los fines de semana o sugerencias.

- **Inicio:** 17 de febrero - 31 de marzo
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

10. Errores más comunes a la hora de realizar el escandallo y sus consecuencias económicas para nuestra empresa.

- **Inicio:** 18 de febrero - 1 abril
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

11. El escandallo de un plato: el principal instrumento para el control de costes y fijación del precio de la carta.

- **Inicio:** 24 y 25 de febrero - 24 y 25 de marzo
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 8 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

12. Control del coste de un evento. Cálculo de costes previstos y costes reales. Análisis de las diferencias.

- **Inicio:** 3 y 4 de marzo - 7 y 8 de abril
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 8 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

13. Cálculo del personal necesario en función de nuestras previsiones de trabajo: coeficiente de presencia, personal fijo, personal variable, extras.

- **Inicio:** 10 de marzo - 17 de junio
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

14. La cuenta de explotación de un restaurante: el mejor instrumento de control de la actividad.

- **Inicio:** 11 de marzo - 23 de junio
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

15. El cálculo del punto muerto: a partir de cuando se comienza a tener beneficios. La importancia de su cálculo para conocer mejor la estructura de costes del negocio.

- **Inicio:** 17 de marzo - 24 junio
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 4 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento



CURSOS EXPERTO

16. Experto en escandallado: Coeficiente de presencia, escandallo según el número de raciones, según el peso final, escandallo de un ingrediente, de un producto y de un evento. Los errores más comunes.

- **Inicio:** Del 12 al 22 de mayo - 20 al 30 de octubre. (Curso intensivo de lunes a jueves)
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 32 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

17. Experto en análisis y control de la carta con aplicación de técnicas de neuromarketing.

- **Inicio:** Del 26 de mayo al 5 junio - 3 al 13 de noviembre
(Curso intensivo de lunes a jueves)
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 32 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

18. Experto en escandallado y análisis y control de la carta.

- **Inicio:** Del 12 de mayo al 5 de junio - 20 de octubre al 13 de noviembre
(Curso intensivo de lunes a jueves)
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 52 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

19. Experto en USALI, Uniform System of Accounts for the Lodging Industry. La mejor manera para controlar la gestión de un hotel.

- **Inicio:** Del 1 al 11 de septiembre (Curso intensivo de lunes a jueves)
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 32 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

20. Experto en realización de presupuestos económicos para restaurantes.

- **Inicio:** Del 15 al 30 de septiembre. (Curso intensivo de lunes a jueves)
- **Modalidad:** Presencial
- **Dirigido a:** Sector HORECA
- **Duración:** 40 horas
- **Titulación:** Diploma de aprovechamiento

**ESCUELA
DE HOSTELERÍA**



CASA ANÍBAL