

ONLINE

LSL

MASTER EN  
LIDERAZGO Y GESTIÓN PARA RESTAURANTES

ORDENA Y HAZ CRECER TU NEGOCIO



## APRENDE A SOLUCIONAR ESTOS PROBLEMAS DE RAÍZ

### LSL

- 1 Operación:**  
Tu restaurante depende de personas, no de un sistema. Sin ti, el control se pierde.
- 2 Talento:**  
Contratas por urgencia, no por perfil. La rotación te cuesta dinero, tiempo y estabilidad.
- 3 Procesos y Manuales:**  
Cada turno opera distinto porque los procesos no se siguen, se interpretan.
- 4 Desarrollo de Equipos:**  
Tus gerentes apagan fuegos, pero no forman equipos autónomos ni consistentes.
- 5 Estrategia:**  
Trabajas más, pero el negocio no crece porque no hay una ruta clara de ingresos y clientes.



### ESTUDIAS A TU RITMO

Avanza con contenido grabado, sin depender de horarios rígidos.

### ATERRIZAS A TU OPERACIÓN

Cadatema se convierte en decisiones, responsables y acciones reales

## PERFIL

## LSL

- 1 Para dueños y directores**  
Que buscan ordenar la operación, profesionalizar al equipo y ejecutar con más claridad.
- 2 Para líderes nuevos o recién ascendidos**  
Si apenas asumiste responsabilidad de equipo, este programa te da estructura, herramientas y criterio.
- 3 Para gerentes y supervisores**  
Que necesitan dirigir mejor, dar seguimiento y tomar decisiones con más control.
- 4 Para restaurantes que quieren crecer**  
Negocios que necesitan sistema, orden y menos improvisación.

## CONOCE A TU COACH



**Marc Senn es consultor estratégico y coach** empresarial, fundador de Leaders Strategy Lab.

Cuenta con más de 20 años dirigiendo y transformando empresas en hospitalidad, educación y pymes.

Ha liderado equipos grandes, profesionalizado operaciones y acompañado a dueños y directores a construir negocios más claros, ordenados y rentables.

Su enfoque combina liderazgo, ejecución, KPI's, sistemas y desarrollo de personas para convertir visión en resultados medibles.





**UNA OPERACIÓN DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS  
NO PUEDE ESCALAR  
SI FALLA EL LIDERAZGO.**

LSL

---

AÚN ASÍ EL LADO DE LIDERAR Y GESTIONAR UN  
RESTAURANTE A MENUDO NO RECIBE  
LA ATECIÓN QUE SE MERECE.

---



## AL TERMINAR EL PROGRAMA PODRÁS:

LSL



### Dirigir con más claridad

Tomar decisiones con datos, prioridades y objetivos claros.



### Construir estrategia

Alinear rentabilidad, experiencia del cliente y crecimiento del negocio.



### Fortalecer líderes

Desarrollar gerentes y supervisores que den seguimiento y formen equipos.



### Ordena procesos

Instalar manuales, roles y estándares que reduzcan errores y dependencia.



### Ejecutar con KPIs

Tener un sistema de responsables, objetivos y tablero operativo-comercial.



# EL CONTENIDO MÁS COMPLETO LO ENCUENTRAS AQUÍ:

ACCEDER AL **CONTENIDO GRABADO** Y AVANZA A TU RITMO. REFUERZA LA IMPLEMENTACIÓN EN SESIONES SEMANALES DE **COACHING GRUPAL** CON LÍDERES COMO TÚ.



### EN LÍNEA

Contenido grabado, acceso ilimitado 24 / 7.



### FLEXIBILIDAD

Estudia a tu ritmo, a la hora que quieras.



### ESTRATEGIA

Crea tu plan estratégico en una sola hoja.

LSL



### HERRAMIENTAS

Descarga **+80 manuales, procesos** y formatos editables.



### OBJETIVOS

Define indicadores semanales hasta anuales.



### COACHING GRUPAL

Acceso durante **12 meses** a sesiones grupales en vivo.



### SOPORTE

Resuelve dudas directo con acompañamiento práctico del Coach.



### PLATAFORMA

Más de **30 videos sin fecha de expiración** y 500+ minutos de contenido.

# TEMAS QUE TRABAJARÁS

Es un programa con flexibilidad total, diseñado para adaptarse a tu ritmo y tus prioridades.

## LIDERAZGO

- Rol del líder en la operación
- Comunicación y seguimiento
- Reuniones efectivas
- Desarrollo de equipos

## ESTRATEGIA

- Enfoque del negocio
- Prioridades y objetivos
- Plan estratégico en 1 hoja
- Crecimiento con claridad

## PROCESOS Y MANUALES

- Estandarización operativa
- Manual operativo
- Roles y responsabilidades
- Secuencia de servicio

## DATOS Y CONTROL

- KPIs clave
- Costos y compras
- Inventarios
- Indicadores operativos y comerciales

## EJECUCIÓN

- Plan de trabajo con responsables claros
- Seguimiento semanal
- Ritmo de implementación
- Resultados medibles

# TEMARIO DEL CURSO GRABADO





## MÓDULO 1

LIDERAZGO, ESTRATEGIA, PROCESOS Y CONTROL

LEADERSSTRATEGYLAB.COM







### Estrategias para maximizar las ventas

-  1. Entendiendo los componentes clave del negocio
-  2. Comunicación, enfoque central y claridad con la visión
-  3. De la visión al plan de acción
-  4. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo








### Liderazgo y Desarrollo de Equipos

-  5. Entropía empresarial, ciclo de vida cliente y equipo
-  6. Rediseñando tu estructura para crecer
-  7. Personas - asientos - crecimiento
-  8. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo







### Estandarización Operativa y Manuales

-  9. El poder de la documentación
-  10. Seguir el sistema
-  11. Mapa de seguimiento y control operativo
-  12. Descarga: +12 Procesos / +14 Manuales editables
-  13. Descarga: Lecturas de refuerzo



### Indicadores, Datos y Control Operativo

-  14. Sistema de indicadores estratégicos
-  15. Dirigir con datos
-  16. Todos tienen un número
-  17. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo





LSL

# MÓDULO 2

## EJECUCIÓN Y SISTEMAS CLAVE DEL RESTAURANTE











### Objetivos, Prioridades y Ejecución

-  1. Scorecard - métricas con tracción real
-  2. Priorizando objetivos para avanzar con enfoque
-  3. ¿Cómo ejecutar con tracción y alinear a tu equipo?
-  4. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo












### Sistemas Clave para Operar y Crecer

-  5. Gestión de la **cadena de suministros**
-  6. Gestión del **análisis y segmentación de mercado**
-  7. Gestión de la **operación del servicio**
-  8. Gestión del **talento (Sistema de RRHH)**
-  9. Gestión de la **planeación y comercialización del menú**
-  10. Gestión en **inventario y control de costos**
-  11. Gestión de **datos operativos del restaurante**
-  12. Descarga: Formatos y lecturas de refuerzo

## LSL

### MÓDULO 3 (Conversaciones con la Industria )

#### CASOS REALES Y APRENDIZAJES DE LA INDUSTRIA

-  1. Del Sueño a la Realidad del Negocio
-  2. Estrategias para Vender Más Café
-  3. El Servicio como Ventaja Competitiva
-  4. Cómo Contratar y Retener Mejor Talento
-  5. Estrategias para Maximizar las Ventas
-  6. Digitalización Aplicada al Restaurante
-  7. De la Idea al Concepto de un Producto
-  8. Cómo Diseñar y Ejecutar un Evento
-  9. Cómo Diseñar la Oferta Gastronómica en un Hotel Todo Incluido