

# Temario del curso grabado

## Liderazgo, estrategia, procesos y control

Programa con flexibilidad total, diseñado para adaptarse a tu ritmo y tus prioridades. El contenido puede actualizarse para mantenerse vigente.



### 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

# Módulo 1

## Liderazgo, estrategia, procesos y control

Contenido orientado a fortalecer el liderazgo, clarificar la estrategia, documentar procesos y dirigir con datos.



### FUNDAMENTOS DEL NEGOCIO

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



### ESTRUCTURA Y CRECIMIENTO

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



### PROCESOS 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 Y CONTROL

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

# Módulo 2

## Ejecución y sistemas clave del restaurante

Enfoque práctico para convertir prioridades en ejecución y fortalecer los sistemas clave de la operación.



### 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



### TEMAS COMPLEMENTARIOS

- Del sueño a la realidad del negocio
- Estrategias para vender más café
- El servicio como ventaja competitiva
- Cómo contratar y retener mejor talento
- Estrategias para maximizar las ventas

 El contenido del curso puede cambiar sin previo aviso para mantenerse siempre actualizado.