



ECI ESCUELA DE NEGOCIOS

DIPLOMADO PROFESIONAL · ONLINE

Liderazgo y Gestión para Restaurantes

Ordena la operación, profesionaliza al equipo y haz crecer el negocio con datos.

16

SEMANAS

1 año

DE ACCESO

8

MÓDULOS

100%

ONLINE

Problemas que resuelve de raíz

Antes de hablar de herramientas, hablemos de las causas. Esto es lo que normalmente frena a un restaurante que no escala.

01

Operación

Tu restaurante depende de personas, no de un sistema. Sin ti presente, el control se pierde.

02

Talento

Contratas por urgencia, no por perfil. La rotación te cuesta dinero, tiempo y estabilidad.

03

Procesos y manuales

Cada turno opera distinto porque los procesos no se siguen, se interpretan.

04

Desarrollo de equipos

Tus gerentes apagan fuegos, pero no forman equipos autónomos ni consistentes.

05

Estrategia

Trabajas más, pero el negocio no crece porque no hay una ruta clara de ingresos y clientes.

¿Para quién es?

Un programa pensado para distintos niveles de responsabilidad dentro de la operación.

Dueños y directores

Buscan ordenar la operación, profesionalizar al equipo y ejecutar con más claridad.

Líderes nuevos o recién ascendidos

Apenas asumieron responsabilidad de equipo y necesitan estructura, herramientas y criterio.

Gerentes y supervisores

Necesitan dirigir mejor, dar seguimiento y tomar decisiones con más control.

Restaurantes que quieren crecer

Negocios que necesitan sistema, orden y menos improvisación.

ESTUDIAS A TU RITMO

Avanza con **contenido grabado**, sin depender de horarios rígidos. 16 semanas de curso estructurado, con un año completo de acceso de referencia.

SESIONES EN VIVO OPCIONALES

Cada **15 días**, una sesión en vivo de **1 hora** complementa el contenido grabado. Son optativas y refuerzan la implementación con casos reales.

Conoce a tu instructor



Marc Senn

Director General de ECI · Consultor estratégico y coach empresarial

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.

RESPALDO INSTITUCIONAL

El diplomado es impartido por **ECI Escuela de Negocios**, con un enfoque práctico orientado a la operación real de un restaurante: decisiones, responsables y acciones medibles.

ECI ESCUELA DE NEGOCIOS

Una operación de alimentos y bebidas **no puede escalar** si falla el liderazgo.

Aún así, el lado de liderar y gestionar un restaurante a menudo no recibe la atención que merece.

Lo que vas a poder hacer



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.



Ordenar 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 programa está compuesto por el curso grabado (16 semanas, 8 módulos) + sesiones en vivo quincenales de 1 hora, optativas.

Cómo está estructurado

Contenido grabado como base, sesiones en vivo como refuerzo.

PARTE 1 · MÓDULOS 1-4

Estandarización / Estabilización

PARTE 2 · MÓDULOS 5-8

Ejecución / Tracción

16

SEMANAS

Curso estructurado en 8 módulos de contenido grabado.

1 año

DE ACCESO

Consulta el contenido como referencia durante 12 meses.

8

MÓDULOS

Visión, personas, procesos, datos, costos, servicio, operación y ejecución.

15 días

SESIONES EN VIVO

1 hora, optativas. Refuerzan la implementación con casos reales.

Trimestral

CALENDARIO

Recibes fechas y horarios de las sesiones en vivo cada trimestre.

+80

HERRAMIENTAS

Descarga manuales, procesos y formatos editables.

Soporte

ACOMPañAMIENTO

Resuelve dudas directo con acompañamiento práctico del coach.

4 enfoques, casos reales

Cada 15 días, una sesión en vivo de 1 hora —optativa— rota entre estos cuatro enfoques.

ENFOQUE 01

Marketing

ENFOQUE 02

Gestión de Costos

ENFOQUE 03

Estrategias de Ventas

ENFOQUE 04

Operativo

EJEMPLOS DE TEMAS QUE SE ABORDAN

- ¿Cómo mejorar el impacto en redes sociales?
- ¿Cuándo conviene invertir en redes sociales?
- ¿Cómo bajar el costo de materia prima y meter controles?
- Cálculo de mermas y rendimientos
- Cómo calcular correctamente el costo de una receta estándar

Calendario trimestral: se envía con anticipación, con fechas y horarios de cada sesión en vivo del trimestre.

Contenido del Diplomado Grabado

PARTE 1 — Estandarización / Estabilización

01 Visión y Estrategia

- 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 Charla con experto: Del sueño a la realidad del negocio

02 Personas

- 1 Entropía empresarial, ciclo de vida cliente y equipo
- 2 Rediseñando tu estructura para crecer
- 3 Personas, asientos, crecimiento
- 4 Charla con experto: Cómo contratar y retener mejor talento

03 Procesos

- 1 El poder de la documentación
- 2 Seguir el sistema
- 3 Procesos y manuales editables para descargar
- 4 Mapa de seguimiento y control operativo
- 5 Charla con experto: Digitalización aplicada al restaurante

04 Datos

- 1 Sistema de indicadores estratégicos
- 2 Dirigir con datos
- 3 Todos tienen un número

Contenido del Diplomado Grabado

PARTE 2 — Ejecución / Tracción

05 Sistema de Inventarios y Control de Costos

- 1 Gestión de la cadena de suministros
- 2 Gestión de inventarios
- 3 Control de costos
- 4 Gestión del costo

06 Sistema de Servicio y Comercialización del Menú

- 1 Gestión de la operación del servicio
- 2 Gestión de la planeación y comercialización del menú
- 3 Charla con experto: El servicio como ventaja competitiva
- 4 Charla con experto: Estrategias para maximizar las ventas

07 Sistema de Gestión Operativa

- 1 Gestión del análisis y segmentación de mercado
- 2 Gestión del talento (Sistema de RRHH)
- 3 Gestión de datos operativos del restaurante

08 Objetivos, Alineación 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?

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