

MÓDULO 01

HAZ DE TU RESTAURANTE UN CASO DE ÉXITO

Lecciones

1. ENTIENDE POR QUÉ LOS RESTAURANTES TIENES ÉXITO.
2. MI CASO
3. CASOS DE ÉXITO

Duración

15 Minutos aprox.

Recursos:

·No necesario

Introducción

En este módulo, descubrirás por qué algunos restaurantes triunfan mientras otros fracasan. Te enseñaré cómo adaptarte al cambio en el mercado y por qué una marca sólida es clave. Comprenderás los hábitos de consumo actuales y cómo utilizarlos a tu favor. Saldrás de este módulo con una visión clara de cómo posicionar tu restaurante para el éxito.

MÓDULO 02

ADN Y NARRATIVA DE MARCA

Lecciones

1. QUÉ ES Y QUÉ IMPORTANCIA TIENE EL ADN?
2. CREA TU ADN & NARRATIVA DE MARCA.
3. MI ADN.
4. NARRATIVAS DE ÉXITO.

Duración

4h. aprox.

Recursos:

·Manual creación Narrativa (pdf)
·Mi Adn de guia (Pdf)

Introducción

Este módulo te enseñará a construir una narrativa de marca poderosa que resuene con tus clientes. Aprenderás a crear experiencias inolvidables que fidelicen a tus clientes y diferencien tu restaurante de la competencia. Una marca fuerte no solo atrae clientes, sino que también los convierte en embajadores de tu negocio.

CONTENIDO FORMACIÓN

GASTRONOMÍA FEROZ

Benjee Lozano García
POTENCIANDO EL CRECIMIENTO
GASTRONÓMICO



MÓDULO 00

INTRODUCCIÓN

1. BIENVENIDA

2. PRESENTACIÓN AL CURSO

MÓDULO 03

CONVIERTE A TUS EMPLEADOS EN MAQUINAS DE VENDER

Lecciones

1. ENTIENDE PORQUE LOS HUMANOS VAMOS A RESTAURANTES (PIRÁMIDE DE MASLOW)
2. CROSS SELLING & UP SELLING
3. CÓMO CREAR UN MANUAL EFECTIVO.
4. CAPACITA A TUS CAMAREROS

Duración

30 Minutos aprox.

Recursos:

·Plan de Capacitación (Pdf)

Introducción

En este módulo, capacitarás a tu equipo para aumentar las ventas utilizando técnicas de cross selling y upselling. Te mostraré cómo convertir a tus camareros en auténticas máquinas de vender, mejorando la experiencia del cliente y aumentando el ticket promedio de cada mesa. Esta habilidad es fundamental para maximizar tus ingresos.

MÓDULO 04

MARKETING DISRUPTIVO PARA RESTAURANTES

Lecciones

1. QUE ES EL MARKETING DISRUPTIVO?
2. COMUNICACIÓN DE IMPACTO.
3. LOS 4 ELEMENTOS CLAVE DE LA COMUNICACIÓN DISRUPTIVA
4. CÓMO CREAR UNA CAMPAÑA EFECTIVA DE ADS.
5. ESTRUCTURA DE UN REEL VIRAL.
6. IMPORTANCIA DE LAS RESEÑAS.

Duración

2h. aprox.

Recursos:

·Guia Creación campañas Meta Ads
·Plantilla Para Landing Page
·Plantilla Creación Video Viral

Introducción

Este módulo se centra en técnicas de marketing disruptivo que atraerán y retendrán a tus clientes. Te enseñaré cómo crear campañas de marketing que generen un gran impacto y mantengan tu restaurante siempre lleno. Aprenderás a utilizar la comunicación efectiva, las reseñas y las campañas publicitarias para aumentar tu visibilidad y atraer más clientes.

MÓDULO 05

ESTANDARIZA PROCES CLAVE

Lecciones

- 1- LA IMPORTANCIA DE CREAR SISTEMAS DE TRABAJO.
- 2- CÓMO CREAR UN BUEN MANUAL DE OPERACIONES.
- 3- MANUAL BIENVENIDA A NUEVO EMPLEADO.
- 4- MANUAL OPER. COCINA.
- 5- MANUAL OPER. CAMARERO.
6. CÓMO HACER ESCANDALLO.
- 7- PROTOCOLO DE RESPUESTAS

Duración

4h. aprox.

Recursos:

- Manual de Onboarding.
- Plantilla Manual Oper. Cocina
- Plantilla Manual opr. Sala
- Plantilla Escandallos.
- Tutorial creación Escandallos.
- Tabal de mermas (Pdf)

Introducción

En este módulo, aprenderás a crear sistemas y metodologías eficientes que minimicen errores y mejoren la productividad de tu equipo con manuales operativos. Estandarizarás procesos, recetas y protocolos de servicio, lo que te permitirá ahorrar tiempo, reducir costos y ofrecer un servicio de calidad consistente. Olvídate de las interrupciones constantes y enfócate en hacer crecer tu negocio.

MÓDULO 06

DIGITALIZA Y AUTOMATIZA

Lecciones

- 1- IMPORTANCIA DE DIGITALIZAR TU NEGOCIO.
- 2- TOMA EL CONTROL DE TU NEGOCIO CON “TSPOONLAB”.
- 3- EVITA PÉRDIDAS CON “REVO”
- 4- GESTIONA LOS RECURSOS HUMANOS CON “FACTORIAL”
- 5- MOTOR DE RESERVAS 24/7
- 6- UNA BUENA IMPRESIÓN (WEB)
7. AUTOMATIZA CON MANYCHAT
8. AUTOMATIZA LAS TAREAS MÁS FRECUENTES.
9. AUTOMATIZA Y CONECTA CHATGPT A WHATSAPP.

Recursos:

Duración

6/8h. aprox.

Introducción

En este módulo te mostré cómo implementar tecnologías que faciliten la gestión diaria y la comunicación en tu restaurante. Aprenderás a utilizar software de gestión, automatización de procesos y herramientas digitales que te ahorrarán tiempo y reducirán el margen de error. Digitaliza tu negocio y disfruta de una operación más eficiente y menos estresante.

CONTENIDO FORMACIÓN

GASTRONOMÍA FEROZ

Benjee Lozano García
POTENCIANDO EL CRECIMIENTO
GASTRONÓMICO



MÓDULO 06

Recursos

- Turotial introducción a “Tspoonlab” + escandallos.
- Tutorial ajustar precio medio.
- Tutorial como hacer pedidos con Tspoonlab.
- Tutorial introducción a “Revo” + cómo evitar robos.
- Tutorial “Factorial”
- Tutorila “Widget” de motor de reserva web.
- Tutorial cómo enamorar a primera vista con tu Web.
- Tutorial introducción a ManyChat (Automatizaciones)
- Tutorial automatización de tareas frecuentes
- Tutorial automatización para conseguir reseñas.
- Tutorial cómo conectar ChatGpt a WhatsApp

- Plantilla de ManyChat para Tareas Frecuentes
- Plantilla de ManyChat para conseguir reseñas.
- Plantilla de ManyChat de ChatGpt a WhatsApp.

MÓDULO 07

CONTROLA TUS FINANZAS

Lecciones

- 1- INTRODUCCIÓN SALUD FINANCIERA
- 2- CONTABILIDAD FINANCIERA
- 3- ANÁLISIS DE COSTOS Y CONTROL DE GASTOS.
- 4- CÓMO MANTENER UN FLUJO DE CAJA SALUDABLE.
5. CREA UNA CUENTA DE EMERGENCIA.

Duración

2h. aprox.

Recursos:

- Tutorial control financiero.
- Tutorial análisis de cuentas.
- Plantilla de Excel de control financiero.

Introducción

En este módulo vas a aprender cómo tomar el control real de los números de tu restaurante, entendiendo con claridad qué entra, qué sale y, sobre todo, por qué. Esto te permitirá tomar decisiones más inteligentes, anticiparte a los problemas y empezar a construir un negocio rentable y sostenible. Vas a dejar atrás el caos financiero y comenzar a gestionar tus finanzas como un verdadero profesional, incluso si los números nunca han sido lo tuyo.

MÓDULO 08

CONVIÉRTETE EN EL LÍDER QUE AÚN NO ERES

Lecciones

- 1- ¿CÚAL ES EL ROL DE UN LÍDER?
- 2- ¡CONVIÉRTETE EN EL LÍDER QUE AÚN NO ERES!

Duración

10 Minutos aprox.

Recursos:

No necesario.

Introducción

En este módulo vas a descubrir por qué liderar no es lo mismo que mandar, y cómo convertirte en ese líder que tu equipo respeta, sigue y admira — no en el típico jefe que todos evitan o critican cuando no está. Aprenderás a construir una cultura de trabajo sólida, motivadora y alineada con tus valores, en lugar de apagar fuegos todo el día o depender de que “alguien más se encargue”. Porque la verdad es esta: si no lideras tú, alguien más lo hará... y no siempre para bien. Este módulo es para ayudarte a pasar de ser el dueño atrapado en la operación, al líder que guía con claridad, inspira con el ejemplo y hace crecer tanto el negocio como a las personas dentro de él. Es momento de dejar de ser el jefe y empezar a ser el líder que tu restaurante necesita