

A quien corresponda Presente

Curso en línea comenzando una cafetería

""

La venta de café es un negocio único y requiere un gran número de decisiones tales como la selección del local, del desarrollo del menú, una estrategia de mercadeo, requerimientos en equipo, y un sistema de servicio. El curso de apertura de cafetería esta orientado a todas las personas que deseen relacionarse con el café en el ámbito de negocio, contamos con la ventaja que lo podrá estudiar por internet, así no tendrá que desplazarse ni generar costos de hospedaje, transporte, etc. A continuación se ofrece el temario del curso y algunos datos importantes sobre el mismo.

Curso Comenzando una Cafetería. Temario : 1.- Introducción.

- 1.1.- Escenario actual.
- 1.2.- El negocio del café.
- 1.4.- El café en números. 2.- El negocio del café.
- 2.1.- Primeros pasos.
- 2.2.- Clasificación de cafeterías.
- 2.3.- Obteniendo ganancias del café.
- 2.4.- Tiempo de recuperación de la inversión. 3.- Datos relevantes del café. 4.- La importancia de la identidad. 5.- Franquicia o comenzar desde cero. 6.- Creación del menú
- 6.1.- Diferentes servicios a ofrecer.
- 6.2.- Alimentos y bebidas.
- 6.3.- Elaboración del menú. 7.- Costos.
- 7.1.- Costos unitarios de nuestros productos.
- 7.2.- Estimación de precio publico.
- 7.3.- Proyección de volumen. 8.- El local.
- 8.1.- Secciones de su cafetería.
- 8.2.- Material y equipo por sección.
- 8.3.- Cálculo de Comensales.
- 8.4.- La importancia de los inventarios.
- 8.5.- Diseño del local.
- 8.6.- Iluminación y ambientación.
- 8.6.- Factor humano.
- 8.7.- Comprar o rentar un local.
- 8.8.- Estudio de factibilidad. 9.- Administración y finanzas.
- 9.1.- Maximizar la utilidad.
- 9.2.- Utilizar el control en todos sus procesos.
- 9.3.- Control de ingresos y egresos.
- 9.4.- Manejando todo con calidad. 10.- Modelo de negocio.
- 10.1.- Tipos de servicio.
- 10.2.- Márgenes de costos y precio público.
- 10.3.- Construcción de su modelo de negocio. 11.- El personal.

- 11.1.- Selección del personal.
- 11.2.- Outsourcing.
- 11.3.- Legalidad. 12.- Equipamiento.
- 12.1.- Equipamiento básico.
- 12.2.- Equipamiento completo.
- 12.3.- Lo esencial en bodega. 13.- El sistema de cómputo y pago electrónico.
- 13.1.- Ventajas de la computadora en su negocio.
- 13.2.- punto de venta.
- 13.3.- Terminales.
- 13.4.- Uso de terminales para cobro electrónico. 14.- Trámites y Legalidad. 15.- Mercadotecnia y publicidad.

----- Características

Costo: Promoción: de \$3,300.00, IVA y envío incluidos, a sólo \$2300.

Forma de pago: Una sola exhibición vía depósito bancario.

Inicio: Cada lunes de la semana abrimos grupo.

Método La modalidad de estudio es a distancia, al alumno se le proporcionan: CD con material de estudio con cronograma de actividades. Acceso al aula de capacitación multimedia en Internet. Paquete con material de apoyo para que el alumno se familiarice con los insumos necesarios de una cafetería. Un usuario y contraseña para ingresar a un aula virtual por medio de Internet. Los gastos de envío corren por nuestra cuenta. Funcionamiento del aula virtual Nuestra aula virtual, utiliza las nuevas tecnologías para la educación a distancia. En México existen diversas Universidades, como el Tecnológico de Monterrey, que ya cuentan con esta modalidad de estudio a distancia por medio de Internet. Mediante un nombre de usuario y una contraseña ingresas a un aula virtual en Internet. En esta aula virtual, podrás consultar tus dudas con el asesor del curso por medio de un buzón de mensajes e intercambiar opiniones con los demás integrantes del curso. Asimismo en el aula se encuentran materiales de apoyo para el curso, actividades, foros de discusión y diversas herramientas que ayudan en la comprensión del curso. Al aula se puede ingresar las 24 hrs. del día durante el tiempo de duración del curso, Todas las dudas que el alumno tenga las puede dejar en el buzón de mensajes en el momento que desee para ser contestadas posteriormente por el asesor. Si tiene alguna duda o requiere mayor información por favor [haga click aquí para contactarnos.](#)

Precio: \$ 2300 Pesos

Precio actualizado al 19/11/2017

Precios incluyen IVA

Precios pueden cambiar sin previo aviso, por favor antes de realizar cualquier compra confirme existencias y precios.

Cualquier duda estamos para servirle

Atentamente



Gianna M. Toss



Cafeterías Café
REALZA TUS SENTIDOS

