

Curso Profesionalizador de Gestión Operativa y Económica de un Restaurante

ONLINE Y SIN HORARIOS

Curso Profesionalizador Online de Gestión Operativa y Económica de un Restaurante

Inicio	100%	Duración
18 feb 2026	Online	8 meses

Titulación: Propia

Idioma: Español

Solicita información

 **Metodología 100% online**

 **1.ª universidad online del mundo**

 **Acompañamiento personalizado**

Presentación

A partir de la aplicación de un conjunto de indicadores operativos de gestión, el estudiantado aprenderá a optimizar las principales áreas operativas de un restaurante: la producción de alimentos y el servicio. En este proceso de aprendizaje, podrá también medir de manera eficaz los indicadores económicos y financieros que afecten a la operativa del negocio de restauración.

El programa se centra en la aplicación de métodos que permitan realizar un análisis óptimo de los indicadores para la toma de decisiones eficaces y eficientes en la gestión de un restaurante. Para ello se facilitan técnicas que permiten entender el significado y las implicaciones del proceso de análisis financiero y económico de un restaurante desde una vertiente operativa. En el curso se definen métodos de análisis para conocer la situación operativa de un negocio o área de F&B. La formación incide en el desarrollo de habilidades de gestión numérica para dirigir un restaurante.

La UOC, la mejor universidad online

Somos la universidad online del Estado mejor posicionada en los principales rankings de calidad universitaria.



Plan de estudios

Asignatura	Horas lectivas	Duración (meses)
TOTAL DEL CURSO	200h.	8,0 m.
M1. La planificación financiera del restaurante	50h.	2,0 m.
M2. El análisis de las ventas	50h.	2,0 m.
M3. El sistema eficiente de control de los alimentos, bebidas y recursos humanos	50h.	2,0 m.
M4. La implementación del sistema de control	50h.	2,0 m.

Programa

El programa académico está formado por cuatro módulos de dos créditos cada uno:

M1. La planificación financiera del restaurante

- 1.1. El proceso de control financiero operativo del restaurante. Cuál es el proceso de recogida, análisis de los datos, y cómo podemos aplicarlo a un negocio de restauración o alimentación
- 1.2. Los conceptos básicos a entender en el plano económico-financiero desde la vertiente operativa
- 1.3. Las herramientas de control: • El balance de situación. • La cuenta de resultados operativa. • Los flujos de caja generados por el negocio.
- 1.4. El análisis económico-financiero del restaurante. Cómo interpretar lo que nos dicen los indicadores de gestión y conectarlo con la operativa del negocio
- 1.5. Caso práctico

M2. El análisis de las ventas

- 2.1. El mix de ventas. Cómo mejorar el margen de los productos y hacer subir las ventas
- 2.2. Cómo diseñar un menú rentable para nuestro concepto de negocio
- 2.3. Menu engineering. Cómo optimizar nuestra carta para hacerla más rentable
- 2.4. La previsión y planificación de la producción de los productos. Un sistema para prever la producción y reducir el coste de la materia prima
- 2.5. El punto de equilibrio del restaurante. ¿Cuánto tenemos que facturar para que el negocio sea rentable?
- 2.6. Caso práctico

M3. El sistema eficiente de control de los alimentos, bebidas y recursos humanos

- 3.1. La distribución de los costes de alimentos y bebidas. El coste teórico vs. el coste real
- 3.2. Los factores que afectan el coste de alimentos y bebidas. Los sistemas de producción
- 3.3. El proceso de compras y producción desde la vertiente financiera. Cómo diseñarlo e implementarlo de forma sencilla y eficaz
- 3.4. El ciclo de control de inventarios. Cómo hacerlo más eficiente
- 3.5. El coste de personal. Conceptos y elementos que considerar
- 3.6. El proceso de cálculo para conocer la cantidad de personal que necesito
- 3.7. La política de incentivos en un restaurante
- 3.8. Caso práctico

M4. La implementación del sistema de control. Cómo implementarlo con la menor carga de tiempo y trabajo

El cuadro de control del restaurante. Los indicadores de control:

- Calidad
- Económicos
- Procesos
- Mercado. El plan de acción para llevar a cabo
- Caso práctico

Perfil y competencias

Perfil:

- Profesionales del sector turístico que puedan gestionar un negocio de restauración, *delivery*, o área de restauración de un negocio hotelero, etc.
- Personas que cuenten con una cierta experiencia en restauración y deseen mejorar las competencias para ascender en su carrera como directivas.
- Personas (emprendedoras o estudiantes) que quieran emprender un negocio de restauración, *delivery*, alimentación, etc. y que deben mejorar las competencias económicas para gestionar la operativa diaria del negocio.

Las personas que cursen este curso obtendrán las competencias y habilidades para poder gestionar operativamente y económicoamente un restaurante, y lograrán estos objetivos:

- Medir de manera eficaz los indicadores económicos y financieros que afectan a la operativa del negocio de restauración.
- Aplicar un conjunto de indicadores de gestión operativos que permitirán al gestor o propietario optimizar las principales áreas operativas del negocio: la producción de alimentos y el servicio.
- Tener una visión objetiva del negocio, que va más allá de la información que se recibe de un gestor para poder desarrollarlo y mejorarlo rápidamente.
- Adquirir nuevas habilidades de gestión numérica para dirigir un restaurante o un área de restauración.
- Dominar un método para realizar un mejor análisis de gestión y poder tomar decisiones más eficaces y eficientes en el restaurante.
- Definir un método de análisis para conocer la situación operativa del negocio de área de F&B.

La UOC, la mejor universidad online

Requisitos y titulación

Para hacer un curso profesionalizador no es necesario tener ninguna titulación oficial. Los estudiantes que superen el curso en línea recibirán un certificado de formación continua de Gestión Operativa y Económica de un Restaurante. A los estudiantes que se matriculen en una titulación de grado de la UOC, se les hará el reconocimiento académico de los créditos de estos cursos, en concepto de participación en actividades universitarias.



Titulación

Superando este Curso Profesionalizador obtienes un Certificado UOC de Formación Continua

Proceso de matrícula

Proceso de matrícula

1. Solicitud de información

Para más información o para iniciar los trámites de matrícula, deja tus datos en el formulario de solicitud de información.

2. Habla con nuestro equipo

Nos pondremos en contacto contigo telefónicamente para asesorarte y guiarte en el proceso de matrícula del curso que hayas elegido.

3. Descubre los detalles del curso

Te informaremos del programa, la metodología, el calendario, los descuentos y las formas de pago y financiación.

4. Formaliza la matrícula

Ya formas parte de la UOC. ¡Te damos la bienvenida!

Descuentos

La UOC ofrece una serie de descuentos para los **Seminarios, Cursos profesionalizadores y el Curso de preparación para la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 y 45 años**. Para Seminarios, si puedes acogerte a alguno, en el momento de hacer la matrícula debes elegirlo en el desplegable del apartado Descuentos. En caso de que puedas acogerte a más de uno, tendrás que elegir el más beneficioso. Si te interesa un Curso profesionalizador o el Curso de preparación para la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 y 45 años, para saber si puedes acogerte a alguno de nuestros descuentos, déjanos tus datos de contacto y el departamento de asesoramiento al estudiante te informará.

Descuentos para colectivos

En caso de que se te aplique uno de estos descuentos en el momento de hacer la matrícula, deberás acreditar la condición de beneficiario presentando la documentación correspondiente en el plazo de 10 días naturales.

Familia numerosa

Los estudiantes beneficiarios del título de familia numerosa reconocido por el Estado español, o por el organismo competente en el resto de países, tienen derecho a los siguientes descuentos, en función de la categoría:

- Familias numerosas de categoría **especial: descuento del 15 %**.
- Familias numerosas de categoría **general: descuento del 7,5 %**.

Personas con discapacidad

Los estudiantes con un grado de discapacidad **igual o superior al 33 %** reconocido por el Estado español, o el grado **equivalente** por cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15 %**.

Víctimas de actos terroristas

Los estudiantes (o sus hijos o cónyuges) que hayan sido reconocidos como víctimas de actos terroristas por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15 %**.

Víctimas de violencia de género

Los estudiantes (y sus hijos o hijas dependientes) que hayan sido reconocidos como víctimas de violencia de género por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15 %**.

Descuentos Comunidad UOC

• Comunidad UOC: 7 % de descuento

Puedes obtener este descuento si has realizado en la UOC estudios de Asignaturas libres, del Centro de Idiomas Modernos, Seminarios de Desarrollo Continuo o una especialización. Si estáis estudiando un grado o máster universitario pero aún no os habéis titulado también se os aplicará el descuento de comunidad.

• UOC Alumni: 10 % de descuento

Puedes obtener este descuento si has obtenido un título oficial (de grado, licenciatura, diplomatura, ingeniería o máster universitario) o un máster o posgrado propio en la UOC.

Si os podéis acoger a alguno de los descuentos, lo tenéis que indicar en el momento de hacer la matrícula.

Descuentos para empresas

Si tu empresa u organización tiene un acuerdo con la UOC, podrás beneficiarte de descuentos y ventajas en tu matrícula. [Más información](#).

Desistimiento de matrícula

El desistimiento consiste en la **anulación total de la matrícula con derecho a devolución del importe total**, siempre que se solicite en los **14 días naturales** posteriores a su formalización. El precio de los programas será el vigente en el momento de formalizar la matrícula.

Una vez ejercido en tiempo y forma el derecho de desistimiento, podéis solicitar la activación de la matrícula de nuevo, desde el Campus Virtual.

Consecuencias del ejercicio del derecho de desistimiento

Si ejerces tu derecho de desistimiento de la matrícula, la UOC procederá a la **devolución** en el **plazo máximo de catorce (14) días naturales** de todos los pagos que hayas efectuado, a contar desde la fecha en la que hagas la solicitud.

Por este motivo, es muy **importante que para proceder a la devolución, actualices los datos bancarios** que constan en tu Espacio personal del Campus Virtual.

UOC

Consulta la oferta formativa de la UOC uoc.edu/es/estudios
