

PERSONAS DE CONTACTO

Coordinadores académicos:

Raquel Factor y Juan Carlos Manzano

raquel.factor@camaramadrid.es

juancarlos.manzano@camaramadrid.es

+34 618 25 36 83 / +34 609 13 89 32

Asesora de formación:

Sara Contreras

sara.contreras@camaramadrid.es

+34 915383667 | +34 682187965

Asesor de formación (empresas):

Hugo Fidalgo

hugo.fidalgo@camaramadrid.es

+34 915383667 | +34 606848470

Cámara
MADRID



CAMPUS CÁMARA

C/ Pedro Salinas 11, (Zona Arturo Soria)

28043 Madrid

escueladehosteleria@camaramadrid.es

+34 682 187 965

CURSO

¿CÓMO AUMENTAR LA RENTABILIDAD EN MI RESTAURANTE?



¿POR QUÉ ELEGIR EL CURSO CÓMO AUMENTAR LA RENTABILIDAD DE MI RESTAURANTE?

- Para saber utilizar las herramientas de gestión necesarias para aumentar la rentabilidad de un negocio de hostelería
- Conocer las cuentas de explotación mediante el análisis de ingresos y gastos
- Manejar escandallos y fichas técnicas de platos

PERFIL DE SALIDA

Profesionales del sector de la restauración que busquen aumentar la rentabilidad de su restaurante

DIRIGIDO A

- Gerentes y propietarios de establecimientos de hostelería
- Personal de cocina y/o sala
- Estudiantes de ciclos formativos del sector de hostelería
- Emprendedores que quieran iniciar negocios dentro del sector de la hostelería

Y en definitiva a todos los aquellos profesionales del sector que deseen ampliar o completar su formación en la dirección y administración del negocio

CURSOS RELACIONADOS

- Curso Superior Gestión de empresas de hostelería
- Curso Superior Experto en dirección de operaciones
- Curso Superior de Dirección de F&B
- Curso Fijación de precios y Menú Engineering
- Curso Gestión de compras
- Curso monográfico Análisis y rentabilidad en eventos

PROGRAMA

- Principios de rentabilidad
- Motivos por los que los restaurantes fracasan
- Gestión de costes
- Las principales ratios de rentabilidad en la restauración
- Estructura de ingresos y gastos
- Control de ingresos y gastos
- Cómo manejar una cuenta de explotación
- Análisis de punto muerto
- Análisis de desviaciones
- Fichas técnicas y escandallos
- Simuladores mediante hojas Excel



*Coordinador del curso: Manuel Bovia del Viso
Consultor en restauración inteligente
Duración: 9 horas
Fecha: Del 25 al 27 de mayo de 2026
Modalidad: Presencial / Streaming
Horario: 9:00 a 12:00 horas*

*Precio: 280€
Formación bonificable por FUNDAE
Lugar: Madrid Hospitality School
Campus Cámara
C/ Pedro Salinas, 11 – 28043 - Madrid*