



España Emprende

Emprendemos contigo

Escandallo y seguridad alimentaria



Lunes a jueves
9.00 a 11.30



20 enero 2025 a 27 febrero 2025



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA

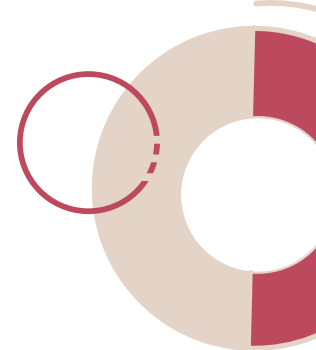


Fondos Europeos

Cámara
de Comercio de España

Cámara
León

Programa formativo



1. Gestión de costes y escandallo (30 horas)

- Negocio 360: Identificación, situación actual, objetivo.
- Presupuestos. La cuenta de resultados. Planificación de ventas.
- Tipos de servicio y oferta. Creación de escandallos.
- Tipos de escandallo. Escandallo inicial y final.
- Escandallos en Excel. Fichas de producción.
- El coste unitario. El coste de un plato.
- Proveedores y precios, criterios para tomar decisiones. Cálculos.
- Menú engineering.
- Los principios de Omnes para la fijación de los precios de venta.
- Digitalización: programas que nos ayudan a mejorar la rentabilidad.

2. Aprovisionamiento y gestión de inventario. (15 horas)

- Proceso de compras.
- El Almacenaje eficiente y gestión de inventarios.
- Los desperdicios.
- Sistemas TPV o punto de venta.

3. Gestión de la seguridad alimentaria. (15 horas)

- Control alimentario y organismos de seguridad alimentaria.
- Seguridad del producto, higiene de procesos.
- Los documentos del sistema de gestión de la seguridad Alimentaria.
- La inspección de sanidad.
- Proveedores, trazabilidad y gestión de crisis.



987 22 44 00



bdiez@camaraleon.com



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos





España Emprende

Emprendemos contigo

Escandallo y seguridad alimentaria



Lunes a jueves
9.00 a 11.30



20 enero 2025 a 27 febrero 2025



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE HACIENDA

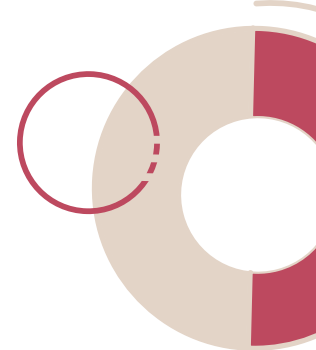


Fondos Europeos

Cámara
de Comercio de España

Cámara
León

Programa formativo



1. Gestión de costes y escandallo (30 horas)

- Negocio 360: Identificación, situación actual, objetivo.
- Presupuestos. La cuenta de resultados. Planificación de ventas.
- Tipos de servicio y oferta. Creación de escandallos.
- Tipos de escandallo. Escandallo inicial y final.
- Escandallos en Excel. Fichas de producción.
- El coste unitario. El coste de un plato.
- Proveedores y precios, criterios para tomar decisiones. Cálculos.
- Menú engineering.
- Los principios de Omnes para la fijación de los precios de venta.
- Digitalización: programas que nos ayudan a mejorar la rentabilidad.

2. Aprovisionamiento y gestión de inventario. (15 horas)

- Proceso de compras.
- El Almacenaje eficiente y gestión de inventarios.
- Los desperdicios.
- Sistemas TPV o punto de venta.

3. Gestión de la seguridad alimentaria. (15 horas)

- Control alimentario y organismos de seguridad alimentaria.
- Seguridad del producto, higiene de procesos.
- Los documentos del sistema de gestión de la seguridad Alimentaria.
- La inspección de sanidad.
- Proveedores, trazabilidad y gestión de crisis.



987 22 44 00



bdiez@camaraleon.com

