



España Emprende

Emprendemos contigo

Escandallo y seguridad alimentaria



GESTIÓN INTELIGENTE DE
TU PROYECTO
GASTRONÓMICO



Lunes a jueves
9.00 a 11.30



26 enero a 5 marzo de 2026



Cofinanciado por
la Unión Europea

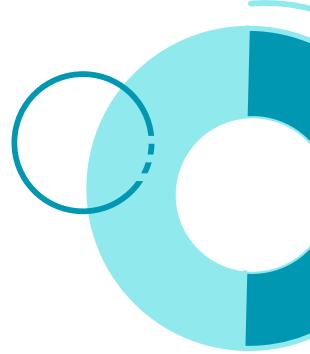


Fondos Europeos

Cámara
de Comercio de España

Cámara
León

Programa formativo



1. Gestión de costes y escandallo (25 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. (20 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

