

CURSO CORTO **REMOTO**
**NUEVOS MODELOS
DE NEGOCIO EN
RESTAURANTES**

ISIV EDUCACIÓN
EJECUTIVA



Es sabido que el mundo está en constante cambio, el cual exige a las marcas gastronómicas transformaciones rápidas y profundas, que sólo pueden darse si es que dominamos el arte de estar siempre un paso más adelante.

El sector de servicios y en particular los restaurantes, deben transformar una visita en una experiencia satisfactoria y memorable. Y eso se logra si generamos un valor diferencial profundo, que impacte al cliente.

El sector gastronómico necesita, al igual que en otros sectores, implementar las mejores prácticas de innovación para crear modelos de negocio pensados en las necesidades y deseos de los comensales. Y a partir de esto, diseñar modelos de negocios únicos y marcas potentes. Estas herramientas permitirán no solo romper paradigmas, sino estar siempre dos pasos adelante del resto, generando rentabilidad y aumentando el valor de la marca.

OBJETIVOS DEL CURSO:

- / Construir un modelo de negocio gastronómico innovador capaz de estar alineados a las necesidades reales del mercado.
- / Desarrollar una propuesta diferenciada que identifica los puntos críticos para aumentar valor para el cliente.
- / Validar el modelo de negocio gastronómico para mantenerlo actualizado a las nuevas necesidades de los nuevos clientes.

MODALIDAD REMOTA

Aprende desde la comodidad de tu hogar, sin perder tiempo ni dinero en movilizarte, con nuestros cursos remotos. **Los cuales se darán en 6 sesiones, a través de la plataforma Blackboard Collaborate (educación sincrónica)**, donde podrás conversar con tu profesor en tiempo real. Además, tendrás las clases grabadas por si deseas consultarlas en cualquier momento.



En caso de cancelación de una clase por motivos de fuerza mayor, la clase será reprogramada en la misma frecuencia (día de la semana); en tal caso el curso podría extenderse por una semana adicional.

DOCENTE:



Clara Carrasco

Es Consultora de Restaurantes especialista en coaching de marca y asesoría de nuevos proyectos.

Tiene más de 15 años de experiencia en el rubro de alimentos y bebidas, en los cuales se ha desempeñado como Jefe de Marketing en Segundo Muelle y Pardo's Chicken, Supervisora de franquicias y Jefe de Proyectos en Segundo Muelle. Es Administradora de Empresas por la Universidad de Piura.



Conoce el **inicio de clases y los horarios** en nuestra web:

isil.pe/cursos

¿POR QUÉ DE LLEVAR LOS CURSOS CORTOS DE ISIL EDUCACIÓN EJECUTIVA?



**CURSOS
INTENSIVOS**



**ESPECIALÍZATE
EN 6 SESIONES**



**HORARIOS
ADECUADOS**

INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000 | Anexos: 4303 / 4300
ee@isil.pe | isil.pe/cursos

ISIL / EDUCACIÓN
EJECUTIVA