



**CADAR**

BUSINESS SCHOOL

Colegio de Alta Dirección y  
Asesoría Restaurantera

# DIPLOMADO EN DISEÑO Y GESTIÓN PROFESIONAL DE RESTAURANTES 2025



“En un contexto cada vez más globalizado, digital y competitivo, los restauranteros seguimos enfrentando grandes desafíos como la gestión operativo - administrativa, la satisfacción del cliente y la innovación constante para mantenernos en tendencia, todo esto, al mismo tiempo que cuidamos la rentabilidad de nuestro negocio.

**Para sobresalir entre tanta competencia y lograr el éxito, es esencial contar con información oportuna, ideas novedosas, estrategias claras y una estructura bien definida acompañada de un liderazgo eficaz.**

Es por eso que diseñamos este Diplomado, para mostrarte como transformar tu pasión en resultados tangibles, llevándote de la mano desde la concepción de un restaurante hacia una operación exitosa, transitando por todos los procesos creativos y administrativos necesarios para lograr lo que todos soñamos: trascendencia y libertad financiera.”



# DIPLOMADO EN DISEÑO Y GESTIÓN PROFESIONAL DE RESTAURANTES



# ¿A quién va dirigido?



- **A ti, Empresario** que quieres hacer más rentable tu restaurante.
- **A ti, Emprendedor** que quieres iniciar tu restaurante con el pie derecho.
- **A ti Gerente**, que quieres mejorar tus resultados de productividad a través de la optimización de los recursos y del dominio de la información.

## ¿Cuál es el objetivo del diplomado?



Desarrollar en ti una visión creativa y administrativa que responda a las necesidades típicas de la operación, y que te permita aumentar la rentabilidad de tu restaurante a través de modelos efectivos de control para los diferentes recursos con los que cuentas.

# Porque tomar el Diplomado



Al finalizar el programa, tendrás un conocimiento integral de lo que **significa conceptualizar, diseñar, aperturar y dirigir** un restaurante de manera profesional, generando una mayor **rentabilidad** y asegurando la calidad en la experiencia del cliente.

En cada una de las sesiones te compartiremos estrategias para el desarrollo durante las diferentes etapas de creación y optimización de las áreas operativo - administrativas del restaurante que podrías **implementar de inmediato**.

Conocerás qué hacen los grandes restaurantes para optimizar sus recursos y que estrategias implementan para explotar sus fortalezas y generar una rentabilidad operativa **que valga la pena**.



# Detalles del Diplomado

- • • El Diplomado será impartido por expertos de la industria con los que podrás interactuar directamente en cada sesión, ya que estas serán totalmente en vivo y grabadas para su futura consulta

**Modalidad:**  
**100% Online**

**Duración:**  
**8 Sesiones**

**Duración de las Sesiones:** 3 horas

**Horario de las Sesiones:**  
**De 10:00 am a 1:00 pm**

**Fechas:**

**Martes**

**6,13, 20 y 27 de Mayo**

**3, 10, 17 y 24 de Junio**

**Plataformas:**

**Zoom,**

**YouTube y**

**Dropbox**

Acceso total a los formatos y controles que necesitas para lograr tus objetivos y consulta las sesiones cuantas veces requieras.

# Plan de estudios

1. **El plan de negocios.** ¿Vale la pena tener un restaurante?
2. **La dirección del negocio.** Las manos en las que recae el éxito del restaurante no siempre son tus manos
3. **El diseño de concepto.** Todo se parece a su dueño, y un restaurante no es la excepción
4. **La ingeniería del menú.** Por mucho, la decisión más importante de todo el proyecto
5. **El gasto de nómina.** Cuánto nos cuesta tener un equipo de trabajo altamente comprometido
6. **El Costo de Alimentos y Bebidas.** Comprendamos cómo funciona la “piedra angular” de la industria gastronómica
7. **Los gastos de operación.** Cómo mantener la maquinaria del restaurante perfectamente aceiteada
8. **Presupuestos y Plan de Marketing.** El futuro que creemos es el que creamos



## Sesión 1. El plan de negocios. ¿Vale la pena tener un restaurante?

Exploraremos los beneficios de rentabilidad que puede producir tu restaurante, con base en **el concepto** y otras factores que potencializan **la venta**, calcularemos el retorno de inversión y definiremos el **punto de equilibrio** para un negocio restaurantera.



## Sesión 2. La dirección del negocio. Las manos en las que recae el éxito del restaurante no siempre son tus manos

Estudiaremos la **estructura humana** en que descansa el éxito de nuestro restaurante y los perfiles de los protagonistas del control y crecimiento del negocio; y al asegurar los procesos de caja **garantizaremos la transparencia e integridad de los ingresos** del restaurante.

## Sesión 3. El diseño de concepto. Todo se parece a su dueño, y un restaurante no es la excepción

De la mano de un equipo de expertas en diseño de concepto y arquitectura operativa, conoceremos el **proceso creativo** para dar vida a un restaurante **trendy, exitoso y rentable**. Analizaremos la ruta de apertura y cómo gestionar y poner a punto los recursos materiales, humanos y administrativos para comenzar con el pie derecho.





## Sesión 4. La ingeniería del menú. Por mucho, la decisión más importante de todo el proyecto

Observaremos el proceso de creación de menú y compartiremos una metodología concreta para la fijación de precios de venta; comprenderemos cómo a partir de esta dinámica se diseña el **Costo Potencial** de la carta y el **Consumo Promedio** de nuestros comensales, los dos indicadores de productividad más importantes para la generación de ventas y de rentabilidad de tu restaurante.

## Sesión 5. El gasto de nómina. Cuánto nos cuesta tener un equipo de trabajo altamente comprometido

Analizaremos el proceso adecuado para el manejo del **Recurso Humano** y la importancia de diseñar correctamente nuestra **Plantilla Estándar**; contar con un **Tabulador de salarios** adecuado para el concepto nos permitirá calcular con exactitud el **Gasto de Nómina**, y evaluar a nuestro equipo de trabajo nos permitirá no sólo reconocer su esfuerzo sino también asegurar el logro de los resultados financieros del restaurante.





## Sesión 6. El Costo de Alimentos y Bebidas. Comprendamos cómo funciona la “piedra angular” de la industria gastronómica

Revisaremos el flujo de la materia prima **desde el proceso de compra hasta la comercialización** como producto transformado, en el camino definiremos los modelos de **control de costo** aplicables en cada etapa, y nos detendremos principalmente a analizar **el modelo óptimo de gestión de almacenes y la definición del Costo Real a partir de la Diferencia de Inventarios.**

## Sesión 7. Los gastos de operación. Cómo mantener la maquinaria del restaurante perfectamente aceiteada

Conoceremos la definición de los **Gastos de Operación** y los productos y servicios que los integran, analizando su naturaleza para desarrollar sistemas de control que **eviten pérdidas de recursos y sobrecostos.** Entre los **Gastos Variables** se analizarán tópicos como el control de enseres, los modelos de mantenimiento y control de consumibles.



## Sesión 8. Presupuestos y Plan de Marketing. El futuro que creamos es el que creamos

Examinaremos las cuentas que conforman el **Presupuesto anual**, y cómo servirse del **Estado de Resultados** como herramienta de análisis para corregir desviaciones en los objetivos y en la operación de tu restaurante. Tener presupuestos es sólo la mitad del camino, éstos tienen que acompañarse con una excelente experiencia y **un plan anual de marketing** que los haga realidad.



# Nuestros Docentes



## Alejandro Martínez Santos

Consultor con más de 25 años de experiencia en la operación, administración, dirección, planeación y apertura de restaurantes, fundador de AMS Consultoría y Director Académico del Colegio de Alta Dirección y Asesoría Restaurantera (CADAR).



## Rafael Chavira Sánchez

Coach restaurantera, Ex Director de Capacitación en la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), ha fusionado su formación en ingeniería industrial y sistemas organizacionales con la misión de ayudar a emprendedores y profesionales a alcanzar su máximo potencial en el ramo restaurantera.



## Karla Pagés

Arquitecta y diseñadora de interiores con doctorado y maestría en diseño; posee una sólida formación en arquitectura y un enfoque en la funcionalidad de los espacios, desde 2019 crea proyectos innovadores, creativos y estratégicos en su despacho Estudio Cacao.



## Mary Carmen Zepeda

Diseñadora gráfica con más de 20 años de trayectoria, posee la capacidad para comprender las necesidades de su negocio y plasmarlas en diseños que resuenan con su público objetivo. Junto con Karla Pagés es cofundadora de Estudio Cacao.



## Paulina Alcántara Trejo

Comunicóloga con mas de 10 años de experiencia en Marketing Gastronómico, experta en creación, comunicación y posicionamiento de marca, desarrolladora de negocios y alianzas estratégicas.

# Sobre CADAR

Somos una institución especializada en la formación de profesionales en el sector de la restauración y la alta dirección.

Nos dedicamos a proporcionar conocimientos avanzados y habilidades prácticas a emprendedores, gerentes y personal de la industria restaurantera, con el objetivo de elevar los estándares de calidad y eficiencia en el sector.

**CADAR se caracteriza por su enfoque en la educación de vanguardia, combinando teoría y práctica para preparar a los estudiantes a enfrentar los desafíos actuales de la industria.**

Ofrecemos programas que abarcan desde la gestión operativa y el desarrollo de negocios, hasta la innovación en el servicio al cliente y la sostenibilidad en la industria alimentaria.



# Sobre CADAR



Nuestros programas, diplomados, cursos y certificaciones están diseñados por expertos en la materia y son impartidos por profesionales con amplia experiencia en el sector. Además, en CADAR promovemos la constante actualización de conocimientos a través de seminarios, talleres y eventos de *networking*, fomentando un ambiente de aprendizaje continuo y colaboración entre alumnos y egresados.

Con una sólida reputación en la industria, CADAR ha formado a numerosos líderes restauranteros, quienes han implementado mejoras significativas en sus negocios, contribuyendo al crecimiento y profesionalización del sector en diversas regiones de México y Latinoamérica.

# Beneficios del Diplomado

- **Te enseñaremos a obtener y dominar la información** de tu negocio para que tomes decisiones oportunas.
- **Te brindaremos las herramientas, conocimientos y tendencias más actuales** del sector restaurantera, impartidos por expertos líderes en la industria.
- **Aprenderás a fusionar diseño, branding, y gestión administrativa eficiente**, elementos clave para crear una experiencia única que atraiga y fidelice a tus clientes.
- **Llevarás a tu restaurante al siguiente nivel** o podrás iniciar un proyecto con bases sólidas.
- **Podrás gestionar rentabilidad real**, tu libertad financiera

Esta es tu oportunidad para dominar el arte de convertir tu restaurante en un negocio rentable y sostenible.

**¡Haz que tu visión se convierta en un éxito gastronómico!**

# Inscripción

## DURACIÓN

- 8 semanas
- Todos los **Martes**
- 8 sesiones de 3 horas cada una
- 24 horas en total

1. Ponte en contacto con nosotros vía WhatsApp
2. Llena el formulario de inscripción
3. Selecciona la modalidad de pago



55 21 48 98 04



contacto@cadar.mx



## CUOTA

**Antes:**

~~12,999.00 MXN~~

**Ahora:**

7,799.00 MXN

**\*3 cuotas de**

2,599.00 MXN



\*Algunas condiciones académicas y comerciales pueden modificarse sin previo aviso, mantente en comunicación con tu asesor.  
\*Sujeto a disponibilidad de apertura de grupos.

**cadar.mx**