

RBI



Taller presencial

MANAGER GERENTE CAPITAN LIDER JEFE SUPERVISOR

de Restaurantes, Hoteles,
Bares, Deportivos
y/o Cafeterías

Alonso Méndez
Máster de la Industria Gastronómica

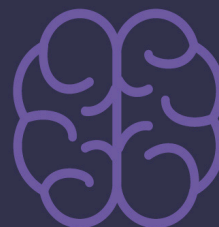
“El liderazgo es la habilidad de convencer a otros para que busquen con entusiasmo el logro de objetivos definidos del **RESTAURANTE, HOTEL, BAR, DEPORTIVO y/o CAFETERÍA**”.



(614) 196-44-38 www.rbi.com.mx info@rbi.com.mx @RBIRestaurantesRentabels
(614) 107 77 01 @RBI

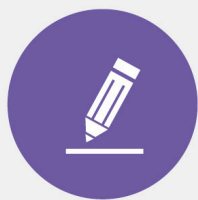
5 Horas de intenso
entrenamiento

EL VERDADERO LIDER TIENE LA CAPACIDAD DE HACER REALIDAD LA VISIÓN DEL NEGOCIO.



Para transformar una cultura es importante que el **MANAGER - GERENTE - CAPITAN - LIDER - JEFE - SUPERVISOR** transforme su visión, lidere de manera efectiva y desarrolle sus habilidades de gestión.

Objetivos



¿Cómo aplicar lo aprendido en este curso?

El programa está diseñado para ayudar a los **MANAGER - GERENTES - CAPITANES - LIDERES - JEFES - SUPERVISORES** de Restaurantes, Hoteles, Bares, Deportivos y/o Cafeterías a desarrollar las habilidades necesarias para ejercer mejor su función. A través de herramientas, tips y metodologías, podrás mejorar tu liderazgo, la capacidad de comunicación y la gestión del desempeño, lo que se traducirá en un mejor rendimiento de tu equipo y en el éxito de la organización en su conjunto.

TRABAJO EN EQUIPO Potencializar el Trabajo en Equipo de la mano con el Sentido de Pertenencia y la Integración.

CULTURA EMPRESARIAL Promover una Cultura Empresarial que fomente un ambiente de motivación, colaboración y creatividad, para el logro de los objetivos planteados.

LEALTAD AL NEGOCIO Incorporar activos y principios comprobados de cadenas de restaurantes dirigidos a fortalecer lealtad hacia el negocio.

COMPROMISO Y RESULTADOS Examinar las estrategias utilizadas por los líderes de grandes franquicias de la industria gastronómica y de la hospitalidad para lograr el compromiso con el logro de resultados.

PLANEACION Y COMUNICACIÓN Planear, controlar y ejecutar las actividades para garantizar el cumplimiento de metas y establecer una comunicación bidireccional para identificar áreas de mejora y oportunidades de crecimiento.

¿QUÉ APRENDERAS?

- ✓ Aprenderás como El LIDER DE TURNO ó AREA del NEGOCIO, cómo dirigir tu día a día junto a tu Equipo, siempre pensando en función del cliente, adquiriendo habilidades de Liderazgo, Empoderamiento, Trabajo en Equipo y Retroalimentación Positiva.
- ✓ Propiciar las condiciones de trabajo óptimas para tus colaboradores.
- ✓ Gestionar adecuadamente los recursos y el capital humano con los que cuentas.
- ✓ Liderar apropiadamente al equipo y construir relaciones de confianza.
Dar seguimiento al desempeño y evolución de tus subordinados.
- ✓ Te convertirás en “MOTOR DE INSPIRACIÓN”, capaz de potenciar, eficientemente, a tu Equipo de Trabajo, con Estrategias de Sentido de Pertenencia e Integración.

MANAGER GERENTE CAPITAN LIDER JEFE SUPERVISOR

de Restaurantes, Hoteles,
Bares, Deportivos y/o Cafeterías

Algunos BENEFICIOS:



**RENDIMIENTO
EMPRESARIAL**



**COLABORADORES
MOTIVADOS**



**AUMENTO DE
VENTAS**




**TRABAJO EN
EQUIPO**

//¿Para quién es el curso

MANAGER - GERENTES Y/O CAPITANES de MESEROS de RESTAURANTES, HOTELES, BARES, DEPORTIVOS Y CAFETERIAS?

- Capitanes de Meseros, Gerentes, Mánagers de Restaurantes y/o negocios de la hospitalidad. Líderes de Cocina: Si eres encargado, y coordinas alguna área o todos los puestos del restaurante.
- Dueños y Gerentes del Restaurante, Hotel, Bar, Deportivo, Cafetería: El dueño y el gerente deben de conocer la operación, para poder evaluar y controlar al personal.
- Restaurantes, Hoteles, Bares, Deportivos, Cafeterías y Cadenas con Plan de Capacitación y Cadenas con Plan de Capacitación: si estás en RH y deseas que el personal cumpla con sus horas de capacitación, esto es para tu restaurante



**Diseñado para el
encargado o mánager
de tu restaurante,
hotel, bar, deportivo
o cafetería para que
tu negocio de comida
tenga éxito**

Incluye:

- Dinámicas y Herramientas
- Material de trabajo
- Instructor Certificado
- 5 horas de formación
- Coffee break continuo
- Certificado
- Audio Libros de Crecimiento personal
- 50 libros digitales de Negocios (PDF)



RESTAURANTS
— ★ ★ ★ ★ —
BUSINESS INSTITUTE



Herramientas del

Taller

El LIDERAZGO es uno de los factores decisivos que determinan el desempeño de un RESTAURANTE, por lo que la diferencia entre una empresa que fracasa o se estanca y otras que sobresalen, es en buena medida función del tipo y calidad de LIDERAZGO de quienes la dirigen.

Herramientas Cultura Organizacional

Herramienta Cero Tolerancia - Acuerdos y Compromisos

Manual Código de Honor en el Negocio

Herramientas Reglas y Sanciones

Manual Reglamento Interior de Trabajo

Descripción del Puesto del Gerente.

Evaluación del Gerente y Evaluación del Clima Laboral

Herramienta Eficiencia DMD

Herramienta de Productividad

Herramienta Plan 3 W

Programa de Capacitación para los colaboradores

100 formas de motivar a los colaboradores del restaurante

100 Audio Libros de Liderazgo y 50 E-books de Admon.

Herramienta porque hacen lo que hacen



“ Un curso de lo que hacen los gerentes y lo que podrían hacer mejor y cómo evitar las prácticas que inhabilitan el crecimiento del RESTAURANTE, HOTEL, BAR, DEPORTIVO Ó CAFETERÍA ”

Alonso
Mendez



WhatsApp

(614) 196-44-38

MANAGER - GERENTE CAPITAN DE MESEROS DE RESTAURANTES, HOTELES, BARES, DEPORTIVOS Y/O CAFETERIAS

El encargado o mánager, debe de conocer toda la operación del negocio, para poder reportar a sus gerentes y dueños; además, debe de saber cómo resolver problemas.



- Mejorara el rendimiento de los colaboradores a su cargo.
- Contara con colaboradores motivados.
- Crea un clima laboral favorable.
- Contara con equipos de trabajo enfocados en mejorar su productividad.
- Aumentara las ventas de su restaurante.
- Disminuirá las ausencias injustificadas y rotación en el trabajo.
- Aumentara la competitividad de su restaurante.
- Alineara, todas las áreas, con los objetivos de su restaurante.
- Fortalecerá el trabajo en equipo, de la mano con el sentido de pertenencia.
- Conocerá las herramientas necesarias para desarrollar a sus colaboradores.
- Fomentara, en sus colaboradores, la responsabilidad y el compromiso.
- Conocerá las estrategias de liderazgo y trabajo en equipo empleadas en el mundo de las franquicias de restaurantes.



“En este curso obtendrá las herramientas para transformarse en un **LÍDER CARISMÁTICO** y será **FUENTE de INSPIRACIÓN** para tu equipo de trabajo, logrando, así, encauzar los proyectos hacia el **ÉXITO INMEDIATO de su NEGOCIO**”

Este Programas

ES PARA TI

Este programa es ideal para ti si eres Director general, Director, Manager, Gerente, Jefe, Capitán de meseros, Supervisor, Chef o Jefe de cocina y desea lograr las metas y objetivos de la empresa.

// Temario:

- ✓ Introducción al Manejo de un Negocio
- ✓ Operación diaria del Negocio
- ✓ Operación Mensual
- ✓ Problemas comunes en el negocio y cómo resolverlos
 - Ventas bajas
 - Costos
 - Problemas con clientes
 - Conflictos con el personal
 - Errores operativos y mantenimiento
 - Contratación y rotación de personal
- ✓ Técnicas para desarrollar un clima laboral sano
 - Cómo crear un clima laboral positivo
 - Cómo inculcar sentido de pertenencia
 - Cómo fomentar el TeamBuilding
- ✓ Responsabilidades y Compromisos
 - Conducta ética
 - Lugar de trabajo responsable
 - Negocio rentable
- ✓ Estrategias de Liderazgo
 - Liderazgo directivo, carismático, inspirador y sus características
 - Sentido de pertenencia, sentido de pertenencia, integración de equipos.

5 Horas de intenso entrenamiento

**MANAGER
GERENTE
CAPITAN
LIDER
JEFE
SUPERVISOR**

de Restaurantes, Hoteles,
Bares, Deportivos y/o Cafeterías

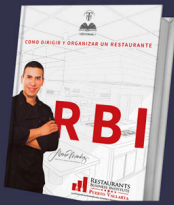
9 BONOS DE REGALO!

BONO # 1

Libro C—mo Dirigir un Restaurante

Valor ~~\$460~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 2

Cualidades de un Manager, Gerente, Capitán de Meseros o L'der de un Restaurante

Valor ~~\$1250~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 3

Perfil de puestos del Manager, Gerente, Capitán de Meseros o L'der del Restaurante.

Valor ~~\$250~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 4

Manual de Operaciones del Manager, Gerente, Capitán de Meseros o L'der del Restaurante

Valor ~~\$250~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 5

Manager, Gerente, Capitán de Meseros, L'der EFECTIVO del Restaurante

Valor ~~\$300~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 6

Manual de Actividades de Apertura, Cambio de Turno y Cierre de Turno del Restaurante

Valor ~~\$250~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 7

Manual de Medi—n y Supervisi—n de las Actividades del Restaurante

Valor ~~\$200~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 8

Como Otorgar Retroalimentaci—n para Maximizar los resultados en el Restaurante

Valor ~~\$400~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento



BONO # 9

Mejores Decisiones en el Restaurante

Valor ~~\$300~~ Pesos

GRATIS
con el entrenamiento





100% DE SATISFACCIÓN GARANTIZADA

Si para las primeras 2 horas del entrenamiento usted no está completa y absolutamente feliz con el programa, y si considera que para ese momento no ha recibido ya un valor por su inversión, simplemente avísenos que se retira del entrenamiento presencial y recibirá un completo reembolso. Sin peros ni condiciones y sin insistir en que continúe o algún contrargumento de nuestra parte y devolverle su dinero íntegro.

De hecho, mi criterio es que usted probablemente llegará a la conclusión de que ya recuperó su inversión aún ANTES de que termine el ENTRENAMIENTO PRESENCIAL, gracias a la Herramienta y manuales que recibe tan fáciles de implementar para hacer crecer su negocio, incluso desde el momento que se inscribe usted recibirá herramientas e información de fácil aplicación e implementación para su negocio como agradecimiento y como parte de los preparativos para su participación en el entrenamiento.

El único riesgo LO tomaré yo. Literalmente **NO HAY RIESGO PARA TI** y hay mucho que GANAR.

Su amigo y servidor

Alonso Méndez

Máster de la Industria Gastronómica

WWW.RBI.COM.MX

☎ **WS** (614)196-44-38

📘 **Facebook** @RBIRestaurantesRentables

📘 **Facebook** @AlonsoMendez