



# Seminario

Gestión de control de Costes

Como controlo los costes en mi restaurante ?

“La confianza no excluye el control”



## HOSTALION

**24, 25, 26 Marzo**

Centro Vasari (Puerto Banús)

### Presentación

Hostalión es la empresa líder en formación a directivos y consultoría de restaurantes en España. Hemos formado e implantado sistemas de control de costes a más de 500 restaurantes de renombre.

### Claves

- Como reduzco los costes de materia prima ?
- Como controlo las mermas, despilfarros y posibles hurtos ?
- Como implanto de forma sencilla un sistema de costes en mi restaurante ?

### Contenido

Control de la gestión de costes • Descripción y funciones • Sistemas de costes • Cálculo de costes • Análisis de costes • Fases de Implantación • Tipos de informes

### Conferenciante

Cesar Waelivaara Velasco

Escuela de Negocios de Hostelería  
acreditada por la  
**Universidad de Deusto**

[www.hostalion.com](http://www.hostalion.com)



**Perfil:** propietarios, maîtres, jefes de cocina, jefes de sala, administradores

**Duración:** 3 días de 10.00 – 17.00

**Precio:** 625€

**Almuerzo:** Incluido

**Contacto** Cesar Waelivaara

Tel. 626026081