

PROGRAMA CREACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Del 28 de Marzo al 27 de Mayo , La Laguna

Gratuito, Nº de participantes-> 15 empresas

**Sesiones individualizadas: a convenir.
Sesiones conjuntas: a convenir, dos semanales.**

Dirigido a:

- Empresarios/as y responsables de la gestión de pequeñas empresas de restauración turística y eventos gastronómico-turísticos que quieran consolidar su negocio, mejorar la rentabilidad de su empresa o evaluar otras alternativas de expansión.
- Emprendedores/as de restauración turística y eventos gastronómico-turísticos que cuenten con una idea de negocio y deseen realizar un proyecto viable de creación de empresa para su posterior puesta en marcha.

Objetivos:

- Formar en técnicas específicas de gestión de la producción en empresas de restauración turística.
- Asesorar de forma individual a cada uno/a de los/as participantes, con el fin de que pueda contar con un diagnóstico afinado de la situación actual de su empresa en sus diversas áreas o departamentos y pueda contar con un plan realista de mejora de las potencialidades
- Aportar herramientas para la mejora de la producción, promoción y comercialización en el entorno específico del mercado actual de la restauración turística, y sus perspectivas de evolución previsible.
- Facilitar información sobre innovaciones en investigación de mercados, estrategias de marketing, promoción, comunicación y comercialización de las empresas de restauración turística.
- Proporcionar elementos de innovación y competitividad en el mercado de la restauración turística basados en referencias reales del mercado español, europeo y del resto del mundo.
- Asesorar a potenciales o actuales emprendedores/as en el mercado de la restauración turística con el fin de que puedan desarrollar su plan de negocio.
- Proporcionar información sobre posibles incentivos, ayudas y subvenciones que apliquen a su territorio y a la rama específica de actividad de la restauración turística.
- Fomentar el contacto y el intercambio de conocimientos entre empresas de sectores comunes y/o complementarios.
- Elaborar un Plan de Empresa o Proyecto de Empresa.

PROGRAMA

La base metodológica en la que se apoya el programa es el trabajo de campo, la tutorización activa, la consultoría individualizada y las sesiones conjuntas.

Contenidos Formativos:

1. Dirección Estratégica.
2. Creación y Gestión de Producto en Restauración Turística.
3. Estados y Análisis Financieros.
4. Elementos Básicos Jurídicos y Fiscales en la Empresa de Restauración Turística.
5. Dirección Estratégica.
6. Creación y Marketing de Rutas Gastronómico – Turísticas.
7. Área de Aplicaciones Informáticas, Gestión de la Información e Internet.
8. Prevención de Riesgos Laborales.
9. Seguridad, Calidad y Medio Ambiente.
10. Igualdad de Oportunidades.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Teléfono: 922 531968 **Email:** asosa@camaratenerife.com