

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



GESTIÓN DE EVENTOS

Modalidad:

presencial con una duración 9 horas

Objetivos:

Obtener una visión general de cómo gestionar un evento desde un punto de vista operativo. Saber diferenciar aquellos aspectos imprescindibles que ayudan a optimizar los costes internos de gestión (personal, materia prima, ...) para obtener una mejor rentabilidad en cada uno de los eventos y servicios que realicemos.

Contenidos:

Diferencias entre eficiencia y eficacia -compra y consumo.

El coste de estructura: Como saber gestionarlo.

Conocimiento de la operativa básica: Línea operativa de un evento de catering.

Cuando y como aplicar el % de ?emergencia?.

Tipos de servicio ?standard? y sus características generales.

Segmentación de los pedidos: internos y externos.

La importancia del control del gasto previo al evento y su análisis posterior.

La ?bienvenida? como concepto de ahorro.

Organizando todos los aspectos de inicio a fin: Orden de servicio.

Post-control de costes y análisis final de resultados.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tipología de gastos: típicos y atípicos. Determinar y conocer las diferencias.

Gestión de presupuestos y ¿ficha técnica? de un evento como hoja resumen de costes BBDD de costes típicos y sus cinco partidas básicas de gestión

Hojas de desplazamiento de personal. Análisis del coste

Pedidos ¿standard?. Ejemplos de pedidos y plantillas de trabajo

Montajes de buffets como pauta de estandarización.

Criterios generales dentro de un evento. Orden de servicio básica y su contenido

Ejemplo de un ¿Gran Evento? y su organización interna.

