



Foto 1. Planificación operativa del restaurante

La coordinación de turnos, tareas y recursos es una base del gerenciamiento gastronómico. Una planificación clara permite ordenar el funcionamiento diario y sostener una operación coherente.

Fuente fotográfica: chefai.club



Foto 2. Análisis y gestión del negocio gastronómico

El gerenciamiento requiere revisar información operativa, detectar oportunidades y tomar decisiones sobre procesos, posicionamiento y organización del establecimiento gastronómico.

Fuente fotográfica: chefbusiness.co



Foto 3. Control de costos gastronómicos

El seguimiento de insumos, compras y costos ayuda a conocer el impacto económico de cada preparación y a trabajar sobre la rentabilidad de los platos.

Fuente fotográfica: soplaya.com



Foto 4. Costos, porciones y abastecimiento

La comparación entre existencias, cantidades y necesidades de producción permite controlar desperdicios, porciones y gastos dentro de una cocina profesional.

Fuente fotográfica: gofoodservice.com



Foto 5. Recepción y control de proveedores

El control de mercadería recibida, calidad de los productos y registro de insumos forma parte de una administración gastronómica ordenada y eficiente.

Fuente fotográfica: cestanobre.com.br



Foto 6. Ingeniería y clasificación del menú

El análisis de costos, precios, popularidad y margen de contribución permite evaluar el desempeño de los platos y apoyar decisiones de menu engineering.

Fuente fotográfica: hospitalitycareerprofile.com



Foto 7. Mise en place y organización de cocina

Una mise en place organizada reduce demoras, mejora el uso del tiempo y facilita la coordinación de tareas durante el servicio gastronómico.

Fuente fotográfica: hospemag.me



Foto 8. Fotografía gastronómica para redes sociales

La presentación visual de los platos es una herramienta del marketing gastronómico digital. Las fotografías para redes ayudan a construir una línea estética y comunicar la propuesta del negocio.

Fuente fotográfica: coretext.com.au

**Foto 9. Inventario y almacenamiento gastronómico**

El registro y revisión periódica de existencias permite ordenar el stock, anticipar faltantes y mejorar el control de insumos dentro del establecimiento.

Fuente fotográfica: growyze.com

**Foto 10. Gerencia y supervisión del servicio**

La persona responsable del gerenciamiento supervisa el funcionamiento del salón, coordina al equipo y busca que la experiencia del cliente sea consistente con la propuesta del negocio.

Fuente fotográfica: ithq.qc.ca