

Gestión de mermas , Paco Roncero



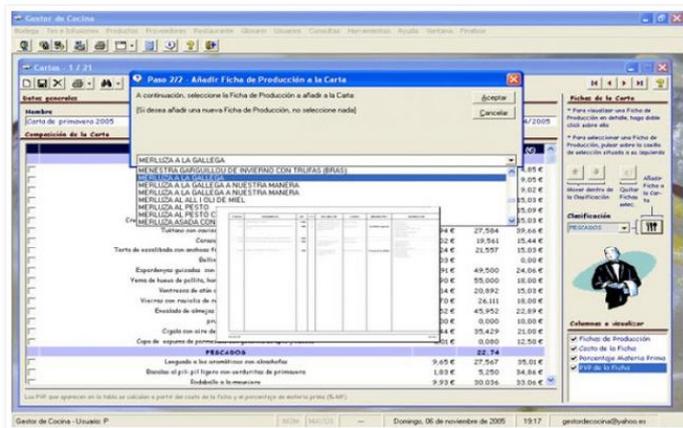
Se acerca **Madrid fusión 2013**, **evento gastronómico** donde se reúnen los mejores **chefs** y las grandes marcas para exponer sus trabajos mediante ponencias y **monográficos gastronómicos**. En la publicación de hoy hablaremos del trabajo de **Paco Roncero** y sobre la manera que tiene de ver la gestión dentro de un **restaurante** .

Cabe recordar que el chef **Paco Roncero** es uno de los principales exponentes de la **gastronomía española** a nivel mundial, posee el reconocimiento de la estrella michelin y actualmente es el jefe de cocina del **Gran Casino de Madrid** donde proyecta su **creatividad** en su taller de I+D.

A la hora de conducir o dirigir un restaurante es muy importante el factor "**merma**". Debemos saber todo acerca y así poder ahorrar en costos. Los **escandallos** es muy importante a la hora de crear un plato y llevarlo a la mesa, debemos saber trabajar con costes netos y brutos, ya que la receta final los gramajes del plato serán netos .

Este tipo de gestión también nos influirá a la hora de comprar 4 o 5 gama dependiendo del personal que tengamos y del tipo de cocina que queramos realizar. El buen gestor debe saber que las gamas son más caras a largo plazo, ya que en muchos casos, si hacemos un buen test de rendimiento, podemos trabajar o darle otro tipo de producción , ya sean en fondos , salsas , comida del personal , etc.

Uno de los programas informáticos que pensamos que te puede ayuda a gestionar mejor tu cocina, y decimos informático porque creemos que hay que adaptarse a los nuevos tiempos, es el programa **Gestor de cocina 5.0** del Chef **Paco Roncero**



Este gestor te ayudara a gestionar tus recetas, banquetes, escandallos, test de rendimientos, horario de personal y muchas más aplicaciones necesarias. Aplicando todas estas herramientas podremos sacar un máximo rendimiento a nuestro restaurante.

A continuación veremos a **Paco Roncero** dando una ponencia sobre la gestión de mermas en **Madrid Fusión 2012**.



SUBSCRIPCIÓN GRATIS POR EMAIL A LA WEB

Email address...

TRANSLATE

Seleccionar idioma

CATEGORIAS

- Acción social
- Asesoría Gastronómica
- Catering
- Chef
- cocina molecular
- Cocina Peruana
- Cultura Gastronómica
- Cócteles
- Entrevista
- Ferias gastronómicas
- fotos
- Gastronomía
- Gastronomía ecuatoriana
- Gastronomía española
- gastronomía japonesa
- Gastronomía venezolana
- Gestión de restaurantes
- Jornadas gastronómicas
- libros de cocina
- Pastelería
- recetas gastronómicas
- redes sociales
- Restaurantes
- Técnicas
- videos

BLOG ARCHIVE

- ▼ 2013 (8)
 - ▼ enero (8)
 - Gastronomía insólita, Andrew Zimmern Japón
 - Gastrofestival Madrid 2013
 - Salvaguardia del patrimonio alimentario del Ecuador...
 - Martín Berasategui al desnudo, entrevista
 - Helena Ibarra, Gourmand award, mejor libro de coc...
 - Martín Berasategui , dieta para adelgazar
 - Gestión de mermas , Paco Roncero
 - Porta Gaig restaurante , Prat de Barcelona

POPULAR POSTS

-  Arepa colombiana historia, recetas y variantes
-  Caviar obtención variedades sucedáneos
-  Hierbas Finas y Aromáticas
-  Martín Berasategui , dieta para adelgazar
-  Cuchillos para Chefs marcas japonesas

DATOS PERSONALES

 **Oido Chef**
Oido chef es una web dedicada a las tendencias gastronómicas , cultura , recetas y promociones , relacionadas con la gastronomía mundial