

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería, utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, analizando sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas: desarrollando los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería. - Conocer el sector de la restauración y, en particular, la actividad referida al bar-cafetería. - Exponer los tipos de establecimiento, así como las relaciones con otras empresas del sector, y el desarrollo del plan de marketing necesario para su implantación y desarrollo. - Conocer las especificaciones referidas a la viabilidad económica financiera del bar-cafetería. - Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas. - Ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados. - Estimar el precio de las ofertas gastronómicas y bebidas propias del bar-cafetería en función de los costes. - Conocer las exigencias del control documental general de la actividad del bar-cafetería. - Saber cuáles son los medios disponibles en la gestión y control comercial del bar-cafetería. - Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería. - Dar a conocer las ventajas de internet en la actividad propia del bar-cafetería.

CONTENIDOS

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa Introducción El bar-cafetería como establecimiento. Tipos de establecimientos Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado Resumen Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería Introducción Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales Empresa, empresario y establecimiento mercantil. Distinción Tipo jurídico del empresario. El empresario individual y el empresario social Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral Resumen Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería Introducción Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería El ciclo de compra. El inventario permanente y su valorización: métodos de valoración de exigencias. Negociación con proveedores Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas Gestión y control de inventarios. Registros documentales y fichas técnicas Resumen Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería Introducción Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas Registro documental. Control de consumos Control por copeo. Escandallos Aplicación de métodos. Métodos de fijación de precios Resumen El control general de la actividad de bar-cafetería Introducción Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería Análisis sencillo de la situación económica-financiera del bar-cafetería Diario de producción y producción de caja Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería Comparación y aplicación de

stemas de organización de la información Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad Resumen Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración Introducción Gestión comercial: la estrategia de precios Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería Acciones de promoción y publicidad en bar-cafetería Gestión y control de calidad: características peculiares Concepto de calidad por parte del cliente Programas, procedimientos e instrumentos específicos Técnicas de autocontrol Resumen Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería Introducción Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería. Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso Hojas de cálculo. Manejo y uso Resumen Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería Introducción Historia. Internet en España Conceptos y definiciones Cómo funciona internet. Cómo conectarse Servicios de internet Correo electrónico Buscadores y portales Internet como proveedor de alimentos y bebidas El mailing como técnica comercial Resumen