

ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTERERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería. En concreto el alumno será capaz de: Desarrollar proyectos de negocios de pastelería con el objeto de analizar su grado de viabilidad. Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para establecimientos de pastelería. Analizar distintos tipos de estructuras organizativas funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería. Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo. Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad

CONTENIDOS

UD1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería. 1.1. Análisis del entorno general. 1.2. Análisis interno. 1.3. Composición de la oferta en pastelería. UD2. Elección de instalaciones y equipamientos en pastelería. 2.1. Locales e instalaciones en pastelería. 2.2. Equipamiento. UD3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería. 3.1. Plan de inversión. 3.2. Plan de financiación. 3.3. Estimación de gastos. 3.4. Costes internos. 3.5. Costes externos. 3.6. Ratios básicos. 3.7. Memoria proyecto. 3.8. Documentación legal. UD4. Planificación empresarial. 4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial. 4.2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería. 4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico. 4.4. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos. 4.5. Comunicación interna y externa en la empresa. UD5. Organización en los establecimientos de pastelería. 5.1. Clasificación. 5.2. Descripción de una organización eficaz. 5.3. Tipos de estructura organizativa. 5.4. Organigrama. 5.5. Relaciones con otros departamentos. 5.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas. UD6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal. 6.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo. 6.2. Procedimientos para la selección de personal. 6.3. Normativa aplicable a los recursos humanos. UD7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería. 7.1. Características de la dirección. 7.2. Tipos de dirección. 7.3. Ciclo de la dirección. 7.4. Formación interna y continua de los trabajadores. 7.5. Sistemas de incentivos para el personal.

