

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar el sector de la restauración y en particular la actividad de bar-cafetería considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas. Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un pequeño bar-cafetería utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas. Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados. Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas propias de bar-cafetería calculando los costes de materias primas y demás géneros. Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.

CONTENIDOS

UD1. El Bar-Cafetería: Establecimiento Negocio y Empresa. 1.1. El bar-cafetería como establecimiento: tipos de establecimientos. 1.2. Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado. UD2. Viabilidad Económica y Financiera del Bar-Cafetería. 2.1. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha. 2.2. Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales. 2.3. Empresa empresario y establecimiento mercantil. 2.4. Tipo jurídico de empresario: individual y social. 2.5. Distinción entre empresa empresario y establecimiento mercantil. 2.6. El empresario individual y el empresario social. 2.7. 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. 2.8. 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. UD3. Aprovisionamiento y Control de Consumos y Costes de la Actividad de Bar-Cafetería. 3.1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos bebidas y demás géneros para el bar-cafetería. 3.2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores. 3.3. Recepción y almacenamiento de géneros: inspección control distribución y almacenamiento de materias primas. 3.4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas. UD4. Control de Consumos y Costes del Servicio del Bar-Cafetería. 4.1. Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos. 4.2. Control por copeo. Escandallos. 4.3. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios. UD5. El Control General de la Actividad de Bar-Cafetería. 5.1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería. 5.2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería. 5.3. Diario de producción y cierre de caja. 5.4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación cobro cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería. 5.5. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información. 5.6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad. UD6. Gestión y Control Comercial Informático y de Calidad en Restauración. 6.1. Gestión comercial: la estrategia de

precios. 6.2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería. 6.3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías. 6.4. Gestión y control de calidad: características peculiares. 6.5. Concepto de calidad por parte del cliente. 6.6. Programas procedimientos e instrumentos específicos. 6.7. Técnicas de autocontrol.
