



Administración de establecimiento de producción y venta de productos de pastelería

Sku: MF1781_3_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería. Desarrollar proyectos de negocios 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.

CONTENIDOS

Tema 1. 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
Tema 2. Elección de instalaciones y equipamientos en pastelería 2.1. Locales e instalaciones en pastelería 2.2. Equipamiento
Tema 3. 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
Tema 4. 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
Tema 5. 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
Tema 6. 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
Tema 7. 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