



# 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