



# Gestión del proyecto de restauración

**Sku:** UF1089\_V2

**Horas:** 90

## OBJETIVOS

Desarrollar proyectos de negocios de restauración 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 áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

## CONTENIDOS

Tema 1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración

- 1.1 Análisis del entorno general.
- 1.2 Análisis interno
- 1.3 Composición de la oferta en restauración

Tema 2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración

- 2.1 Locales e instalaciones en restauración.
- 2.2 Equipamiento

Tema 3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración

- 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 restauración.
- 4.3 Objetivo empresarial y plan estratégico.