



## HOTR041PO. Gestión del bar-cafetería.

**Sku:** 23621IN

**Horas:** 60

### OBJETIVOS

- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería, utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, analizando sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas: desarrollando los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
- Conocer el sector de la restauración y, en particular, la actividad referida al bar-cafetería.
- Exponer los tipos de establecimiento, así como las relaciones con otras empresas del sector, y el desarrollo del plan de *marketing* necesario para su implantación y desarrollo.
- Conocer las especificaciones referidas a la viabilidad económica financiera del bar-cafetería.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Estimar el precio de las ofertas gastronómicas y bebidas propias del bar-cafetería en función de los costes.
- Conocer las exigencias del control documental general de la actividad del bar-cafetería.
- Saber cuáles son los medios disponibles en la gestión y control comercial del bar-cafetería.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.
- Dar a conocer las ventajas de Internet en la actividad propia del bar-cafetería.

### OBSERVACIONES

SKU: 23621IN

### CONTENIDOS

## **1.El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa**

Introducción

El bar-cafetería como establecimiento. Tipos de establecimientos

Plan de *marketing* del bar-cafetería. Análisis de mercado

Resumen

## **2.Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería**

Introducción

Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha

Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales

Empresa, empresario y establecimiento mercantil. Distinción

Tipo jurídico del empresario. El empresario individual y el empresario social

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

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

Resumen

## **3.Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería**

Introducción

Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería

El ciclo de compra. El inventario permanente y su valorización: métodos de valoración de exigencias. Negociación con proveedores

Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas

Gestión y control de inventarios. Registros documentales y fichas técnicas

Resumen

#### **4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería**

Introducción

Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas

Registro documental. Control de consumos

Control por copeo. Escandallos

Aplicación de métodos. Métodos de fijación de precios

Resumen

#### **5. El control general de la actividad de bar-cafetería**

Introducción

Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería

Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería

Diario de producción y cierre de caja

Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería

Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información

Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad

Resumen

#### **6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración**

Introducción

Gestión comercial: la estrategia de precios

Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería

Acciones de promoción y publicidad en bar-cafetería

Gestión y control de calidad: características peculiares

Concepto de calidad por parte del cliente

Programas, procedimientos e instrumentos específicos

Técnicas de autocontrol

Resumen

## **7.Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería**

Introducción

Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería. Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería

Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería

Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso

Hojas de cálculo. Manejo y uso

Resumen

## **8.Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería**

Introducción

Historia. Internet en España

Conceptos y definiciones

Cómo funciona internet. Cómo conectarse

Servicios de internet

Correo electrónico

Buscadores y portales

Internet como proveedor de alimentos y bebidas

El *mailing* como técnica comercial

Resumen