



## HOTR0067. Gestión del bar-cafetería.

**Sku:** PIT\_HOTR0067

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

### 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.
- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería, considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas.
- Distinguir los diferentes tipos de establecimientos que desarrollan la actividad de bar-cafetería, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas y de bebidas, tipologías de clientes y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
- Describir las relaciones externas con otras empresas.
- Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.
- 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.
- Diferenciar los conceptos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre trámites relativos a constitución de pequeñas empresas, ayudas y subvenciones para su creación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial.
- Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario.
- Esquematizar los requisitos legales, trámites, documentos y organismos relacionados con la creación, constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.

# CONTENIDOS

## • **Módulo 01. Viabilidad económica y control de consumos.**

- Unidad 1: El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
  - El bar-cafetería como establecimiento.
  - Plan de marketing del bar-cafetería.
- Unidad 2: Viabilidad económica financiera del bar-cafetería.
  - Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
  - Organigrama del bar-cafetería.
  - Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
  - Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales.
  - Importancia de la creación de PYMES para la economía y la integración socio laboral.
- Unidad 3: Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad bar-cafetería.
  - Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería.
  - Ciclo de compras.
  - Recepción y almacenamiento de géneros.
  - Gestión y control de inventarios.
- Unidad 4: Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería.
  - Control de consumos y costes.
  - Control por coqueo
  - Aplicación de métodos.

## • **Módulo 2. Gestión y control comercial.**

- Unidad 5: Control general de la actividad del bar-cafetería.
  - 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.
- Unidad 6: Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.
  - Gestión comercial: la estrategia de precios.
  - Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería
  - Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
  - Gestión y control de calidad: características peculiares.
  - Concepto de calidad por parte del cliente.
  - Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
  - Técnicas de autocontrol.
- Unidad 7: Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
  - 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.
- Unidad 8: Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
  - 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.