HOTR041PO. Gestión del bar-cafetería

Sku: 72621IN

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.

CONTENIDOS

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 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

Unidad 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