



## Gestión del bar-cafetería. HOTR0067

---

**Sku:** 72588IN

**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

#### **MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Viabilidad económica y control de consumos**

##### **Unidad 1. Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa**

- Introducción
- Bar-cafetería como establecimiento: tipos de establecimientos
- Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado

- Resumen

## **Unidad 2. Aplicación de un plan de 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 de empresario: individual y 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. Gestión del 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.
- Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
- Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
- Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.
- Resumen

## **Unidad 4. Gestión del 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. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios
- Resumen

## **MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Gestión y control comercial**

### **Unidad 1. Gestión y 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 2. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración**

- Introducción
- Gestión comercial: estrategia de precios
- 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
- Resumen

## **Unidad 3. 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 4. Manejo de 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
- Mailing como técnica comercial
- Resumen