

Emprendeder en Restauración

Sku: PA112

Horas: 100

Formato: HTML con Animaciones

OBJETIVOS

- Poner en valor la cultura de la iniciativa empresarial orientada hacia la restauración.
- Aprender a validar la creación de una empresa de restauración.
- Saber poner en marcha su proyecto empresarial.
- Saber dirigir y gestionar una empresa de restauración.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las características personales, sociales y profesionales necesarias para llegar a ser un/a buen/a emprendedor/a.
- Conocer las distintas fuentes de información que existen para elegir un negocio de restauración.
- Comprender los tres elementos fundamentales para constituir con garantía de éxito una empresa.
- Identificar los obstáculos que dificultan la creación de un negocio de restauración.
- Saber realizar la estructura de Plan de Empresa de su idea de restauración y desarrollar con precisión los distintos aspectos de la misma.
- Saber determinar la viabilidad económico-financiera de la empresa de restauración.
- Conocer los trámites necesarios para su puesta en marcha.
- Dirigir y gestionar adecuadamente el día a día de la empresa.

CONTENIDOS

Introducción al emprendimiento: el oficio de emprender

1. Objetivos
2. De la Sociedad Emprendedora al Empresariado
3. El Empresariado y la anticipación del futuro
4. El promotor, la idea y el mercado; un triángulo con garantías de éxito
    1. Los motivos para ser empresario/a
    2. La idea

3. El mercado

Competencias de la persona emprendedora

1. Objetivos
2. Cualidades personales
3. Dedicación
4. Experiencia o preparación
5. Cuestionario de habilidades emprendedoras

Idea-plan de empresa de restauración: El plan general de empresa y sus contenidos

1. Objetivos
2. Introducción
3. Definición de Plan General de Empresa
4. El Plan de Empresa como 'tarjeta de presentación' y adecuación del Plan de Negocio
5. Guión para elaborar un Plan de Empresa
    1. Antecedentes e historial del proyecto
    2. La actividad de la empresa. El producto y/o servicio
    3. El mercado
    4. La comercialización
    5. La producción
    6. La localización
    7. Ingeniería del proyecto
    8. Los recursos humanos
    9. Planificación de la ejecución del proyecto y evaluación financiera y económica
6. Preguntas a las que debe responder un Plan de Empresa
7. Desarrollo del Plan General de Empresa
    1. Antecedentes e historial del proyecto
    2. La actividad de la empresa. El producto o servicio
    3. El mercado
    4. Comercialización
    5. La producción
    6. La localización
    7. Ingeniería del proyecto
    8. Los recursos humanos
    9. Evaluación financiera y económica

Puesta en marcha del proyecto de empresa: tramitación necesaria

1. Objetivos
2. Obligaciones y trámites para constituir una empresa
    1. Tipo jurídico de empresario; individual y social
    2. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha
    3. 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

Gestión día a día de la empresa o establecimiento de restauración

1. Objetivos
2. La gestión del día a día
    1. Introducción
    2. La propuesta de valor y calidad del establecimiento y su entrega al cliente
    3. La gestión de las ventas
    4. La gestión de los costes
    5. Costes Basados en la Actividad
    6. La gestión de los Recursos Humanos
    7. La gestión de la rentabilidad
    8. Análisis del punto de equilibrio en la producción simple
    9. El sistema de gestión y control de restaurantes