Gestión del Bar-Cafetería



Sku: PA117

Horas: 80

Formato: HTML con Animaciones

OBJETIVOS

- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería, considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas.
- 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.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas, propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás géneros.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería

CONTENIDOS

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa

1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa
    1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos
    2. El plan de marketing del bar-cafetería
    3. Viabilidad económica y financiera
    4. Emprendedor, empresario, empresa y establecimiento mercantil
    5. Formas jurídicas
    6. Procedimientos económico-administrativos al inicio de la actividad
    7. Repercusión de la creación de pymes en la economía del país
2. Perfiles profesionales y selección del personal
    1. Organigrama del bar-cafetería
    2. Análisis y descripción de puestos de trabajo
    3. Selección de personal
    4. Fases del proceso de selección

Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería

1. Compras de la actividad de bar-cafetería personal
    1. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y otros géneros para el bar-cafetería
    2. Funciones del aprovisionamiento
    3. Recepción y almacenamiento de géneros
    4. Comprobaciones a la entrada/recogida de géneros
    5. Cómo realizar las comprobaciones del género
    6. Métodos de almacenamiento
    7. El área de recepción y la bodega
2. Gestión y control de inventarios
    1. Control de existencias
    2. Control de stock y cálculo de existencias
    3. El inventario
3. Gestión de almacén
    1. Flujograma de almacén
    2. Recepción de pedidos
    3. Entrega interna de pedidos
    4. Gestión de materia prima
4. Control de costes del servicio de bar-cafetería
    1. Clases de costes
    2. Análisis de costes
    3. Contabilidad
    4. Costes basados en la actividad
    5. Supply Chain Management
    6. Costes por objetivo
    7. Costes por copeo. Escandallos
    8. Métodos de fijación de precios

El control general de la actividad de bar-cafetería

1. Control general de la actividad de bar-cafetería
    1. Control de la producción y el servicio
    2. Procesos de producción y servicio
    3. Componentes del proceso productivo
    4. Sistemas de operaciones
2. Medidas de higiene alimentaria en el almacén
    1. Higiene y conservación de alimentos o mercancías
    2. Prevención de los agentes patógenos y contaminación de los alimentos
    3. Higiene en equipos y Maquinaria
    4. Sistemas de mantenimiento de la temperatura
    5. Control de la temperatura de los alimentos y otros productos
3. Análisis de la situación económico-financiera del bar-cafetería
    1. Concepto
    2. Balances y cuentas de pérdidas y ganancias
    3. Elementos del Balance
    4. Análisis del Balance de Situación
    5. Gráfico del Balance

6. La Cuenta de Resultados
4. Diario de producción y liquidación de caja en el bar-cafetería
    1. Concepto
    2. Auditoria de caja
    3. Sistemas de organización de la información
    4. Formalización de la documentación generada

Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

1. Gestión comercial en el bar-cafetería
    1. Estrategia de precios
    2. Fijación de precios
    3. Ventas y posicionamiento del bar-cafetería
    4. Promoción y publicidad del bar-cafetería
    5. El marketing en el punto de venta
    6. La publicidad
2. Gestión y control de calidad en el bar-cafetería
    1. Características
    2. Documentación
    3. Elementos del Manual de Calidad
    4. Modelo de Política de Calidad
    5. Manual de Procedimientos
    6. Concepto de calidad
    7. Sistemas de medida de la calidad
    8. Técnicas de autocontrol
3. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería
    1. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias a la gestión del bar-cafetería
    2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería