Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matriculame

CÓDIGO

MF1781_3

CONTENIDOS

1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería.

####

1.1. Análisis del entorno general.

####

1.1.1. Análisis del consumidor.

####

1.1.2. Análisis de la competencia.

####

1.1.3. Fuentes para el estudio:

####

1.1.3.1. Primarias.

####

1.1.3.2. Secundarias.

####

1.2**.** Análisis interno:

####

1.2.1. Aspectos económicos.

####

1.2.2. Aspectos tecnológicos.

####

1.2.3. Aspectos laborales.

####

1.2.4. Aspectos legales.

####

1.3**.** Composición de la oferta en pastelería:

####

1.3.1. Variedades de la oferta.

####

1.3.2. Requisitos gastronómicos.

####

1.3.3. Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.

####

2. Elección de instalaciones y Equipamientos en Pastelería

####

2.1**.** Locales e instalaciones en pastelería.

####

2.1.1. Características del local.

####

2.1.2. Identificación de flujos de actuación de las personas.

####

2.1.3. Distribución de las zonas.

####

2.1.4. Decoración.

####

2.2**.** Equipamiento:

####

2.2.1. Mobiliario.

####

2.2.2. Iluminación.

####

2.2.3. Maquinaria y utensilios.

####

2.2.4. Frío y acondicionamiento.

####

3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería

####

3.1. Plan de inversión.

####

3.2. Plan de financiación.

####

3.3. Estimación de gastos.

####

3.4. Costes internos.

####

3.5. Costes externos.

####

3.6. Ratios básicos.

####

3.7. Memoria proyecto.

####

3.7.1. Actividad de la sociedad.

####

3.7.2. Base de presentación de las cuentas anuales.

####

3.7.3. Distribución de resultados.

####

3.7.4. Normas de valoración.

####

3.7.5. Activo inmovilizado.

####

3.7.6. Capital social.

####

3.7.7. Deudas.

####

3.7.8. Gastos.

####

3.8. Documentación legal.

####

3.8.1. Requisitos técnicos exigidos.

####

3.8.2. Licencias y documentación.

####

3.8.3. Aplicación normativa higiénico-sanitaria.

####

3.8.4. Seguros de responsabilidad civil y otros.

####

3.8.5. Información adicional.

####

4. Planificación empresarial

####

4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.

####

4.1.1. Misión.

####

4.1.2. Objetivos.

####

4.1.3. Estrategias.

####

4.1.4. Políticas.

####

4.1.5. Procedimientos.

####

4.1.6. Reglas.

####

4.1.7. Programas.

####

4.1.8. Presupuesto.

####

4.2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería.

####

4.2.1. Metas de la empresa.

####

4.2.2. Capacidades de los directivos.

####

4.2.3. Fortalezas y debilidades internas.

####

4.2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.

####

4.2.5. Desarrollo de planes.

####

4.2.6. Selección de alternativas.

####

4.2.7. Medición de resultados y control estratégico.

####

4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.

####

4.3.1. Posición competitiva óptima.

####

4.3.2. Planificación de la organización.

####

4.3.3. Descripción del mercado, existente o por crear.

####

4.3.4. Ventajas competitivas.

####

4.3.5. Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.

####

4.3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.

####

4.3.7. Comunicación interna y externa en la empresa.

####

5. Organización en los establecimientos de pastelería

####

5.1. Clasificación.

####

5.1.1. Obrador de pastelería con venta al público.

####

5.1.2. Pastelerías y confiterías.

####

5.1.3. Café y Pastelería.

####

5.1.4. Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros.

####

5.2. Descripción de una organización eficaz.

####

5.2.1. Especialización del trabajo.

####

5.2.2. Departamentalización.

####

5.2.3. Cadena de mando.

####

5.2.4. Extensión del tramo de control.

####

5.2.5. Centralización y descentralización.

####

5.2.6. Formalización.

####

5.3. Tipos de estructuras organizativas.

####

5.3.1. Estructura Lineal.

####

5.3.2. Estructura Funcional.

####

5.3.3. Estructura Línea y Staff.

####

5.3.4. Estructura en Comité.

####

5.3.5. Estructura Matricia.

####

5.4. Organigrama.

####

5.4.1. Definición y características.

####

5.4.2. Funciones.

####

5.4.3. Tipos.

####

5.4.3.1. Organigrama vertical.

####

5.4.3.2. Organigrama horizontal.

####

5.4.3.3. Organigrama circulares.

####

5.4.3.4. Organigrama escalares.

####

5.4.3.5. Organigrama mixto.

####

5.4.4. Tipos de departamentos en pastelería.

####

5.4.4.1. Características.

####

5.4.4.2. Funciones.

####

5.4.5. Organización del trabajo.

####

5.4.5.1. Confección de horarios y turnos de trabajo.

####

5.4.5.2. Estimación de necesidades y materiales.

####

5.4.5.3. Estudio de productividad del departamento.

####

5.5. Relaciones con otros departamentos.

####

5.5.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.

####

5.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

####

6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal

####

6.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.

####

6.1.1. Identificación y naturaleza del puesto.

####

6.1.2. Descripción del trabajo.

####

6.1.3. Requerimiento de capacidades.

####

6.1.4. Otros requerimientos.

####

6.2. Procedimientos para la selección de personal.

####

6.2.1. Perfil profesiográfico.

####

6.2.2. Reclutamiento.

####

6.2.3. Preselección de candidatura.

####

6.2.4. Instrumentos de selección.

####

6.2.4.1. Test psicotécnico.

####

6.2.4.2. Pruebas profesionales.

####

6.2.4.3. Entrevistas.

####

6.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.

####

6.3.1. Contratación.

####

6.3.2. Estatuto de los trabajadores.

####

6.3.3. Convenios colectivos.

####

7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería

####

7.1. Características de la Dirección.

####

7.1.1. Unidad de mando.

####

7.1.2. Delegación.

####

7.2. Tipos de Dirección.

####

7.2.1. Global.

####

7.2.2. Departamental.

####

7.2.3. Operacional.

####

7.3. Ciclo de la Dirección.

####

7.3.1. Planificación y toma de decisiones.

####

7.3.2. Integración.

####

7.3.3. Trabajo en equipo.

####

7.3.4. Evaluación del desempeño.

####

7.3.5. Retribución.

####

7.3.6. Motivación.

####

7.4. Formación interna y continúa de los trabajadores.

####

7.4.1. Análisis de las necesidades.

####

7.4.2. Ventajas de la formación.

####

7.5. Sistemas de incentivos para el personal.

####

7.5.1. Programas de pagos de incentivos.

####

7.5.2. Reducción de la rotación de personal.

####

7.5.3. Ayuda a la formación.

####

7.5.4. Conciliación.

####

7.5.5. Seguridad laboral.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.