

## Control de la actividad económica del bar y cafetería



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 90 h

**Precio:** 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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

#### **Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.**

- 1.1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
- 1.2. Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

#### **Unidad didáctica 2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.**

- 2.1. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- 2.2. Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
- 2.3. Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- 2.4. Tipo jurídico de empresario: individual y social.
- 2.5. Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- 2.6. El empresario individual y el empresario social.
- 2.7. 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.
- 2.8. 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.

####

#### **Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.**

- 3.1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- 3.2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.

3.3. Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

3.4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

#### **Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.**

4.1. Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y 4.2 registro documental. Control de consumos.

4.3. Control por copeo. Escandallos.

4.4. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

#### **Unidad didáctica 5. El control general de la actividad de bar-cafetería.**

5.1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.

5.2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.

5.3. Diario de producción y cierre de caja.

5.4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.

5.5. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.

5.6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

#### **Unidad didáctica 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.**

6.1. Gestión comercial: La estrategia de precios.

6.2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.

6.3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.

6.4. Gestión y control de calidad: Características peculiares.

6.5. Concepto de calidad por parte del cliente.

6.6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

6.7. Técnicas de autocontrol.

## 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 **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.