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

CÓDIGO

UF0256

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 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.