

PROGRAMA FORMATIVO

Gestión del bar-cafetería. HOTR041PO - versión online

Código: 23620

Modalidad: ON LINE

Duración: 60 horas

Objetivos:

- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería, utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, analizando sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas: desarrollando los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
- Conocer el sector de la restauración y, en particular, la actividad referida al bar-cafetería.
- Exponer los tipos de establecimiento, así como las relaciones con otras empresas del sector, y el desarrollo del plan de *marketing* necesario para su implantación y desarrollo.
- Conocer las especificaciones referidas a la viabilidad económica financiera del bar-cafetería.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Estimar el precio de las ofertas gastronómicas y bebidas propias del bar-cafetería en función de los costes.
- Conocer las exigencias del control documental general de la actividad del bar-cafetería.
- Saber cuáles son los medios disponibles en la gestión y control comercial del bar-cafetería.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.
- Dar a conocer las ventajas de internet en la actividad propia del bar-cafetería.

Contenidos:

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa

Introducción

El bar-cafetería como establecimiento. Tipos de establecimientos

Plan de *marketing* del bar-cafetería. Análisis de mercado

Resumen

Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería

Introducción

Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha

Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales

Empresa, empresario y establecimiento mercantil. Distinción

Tipo jurídico del empresario. El empresario individual y el empresario social

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

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

Resumen

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

Introducción

Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería

El ciclo de compra. El inventario permanente y su valorización: métodos de valoración de exigencias. Negociación con proveedores

Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas

Gestión y control de inventarios. Registros documentales y fichas técnicas

Resumen

Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería

Introducción

Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas

Registro documental. Control de consumos

Control por coqueo. Escandallos

Aplicación de métodos. Métodos de fijación de precios

Resumen

El control general de la actividad de bar-cafetería

Introducción

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

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

Diario de producción y cierre de caja

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

Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información

Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad

Resumen

Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

Introducción

Gestión comercial: la estrategia de precios

Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería

Acciones de promoción y publicidad en bar-cafetería

Gestión y control de calidad: características peculiares

Concepto de calidad por parte del cliente
Programas, procedimientos e instrumentos específicos
Técnicas de autocontrol
Resumen

Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería

Introducción
Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería. Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería
Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería
Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso
Hojas de cálculo. Manejo y uso
Resumen

Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería

Introducción
Historia. Internet en España
Conceptos y definiciones
Cómo funciona internet. Cómo conectarse
Servicios de internet
Correo electrónico
Buscadores y portales
Internet como proveedor de alimentos y bebidas
El *mailing* como técnica comercial
Resumen