

HOTR0067 GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

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.

Realizar un plan de viabilidad para un nuevo proyecto de bar-cafetería, analizando el control de consumos y costes de la actividad.

Gestionar y controlar la actividad comercial participando en la mejora de la calidad y creando presencia en internet.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
60H

Índice de contenidos

Módulo 1 VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMOS 30H

- Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
 - Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
 - Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

- Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.
 - 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.
 - Tipo jurídico de empresario: individual y social.
 - Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
 - Empresario individual y 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.

- Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.
 - Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
 - Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
 - Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
 - Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

- Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería.
 - Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
 - Registro documental. Control de consumos.
 - Control por copeo. Escandallos.
 - Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

Índice de contenidos

Módulo 2 GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL 30H

- Gestión y control general de la actividad de bar-cafetería.
 - 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.

- Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.
 - Gestión comercial: estrategia de precios.
 - Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
 - Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
 - Gestión y control de calidad: Características peculiares.
 - Concepto de calidad por parte del cliente.
 - Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
 - Técnicas de autocontrol.

- Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
 - 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.

- Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
 - 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.
 - Mailing como técnica comercial.