

HOTR041PO. Gestión del bar-cafetería.

Código del curso: 23621IN

Horas: 60

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 23621IN

1.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

2.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

3.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 valoración: 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

4. 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

5. 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

6. 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

7. 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

8. 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

¿Qué aprenderás?

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.