

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Control de la actividad económica del bar y cafetería

Duración: 100h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

UD1. 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.

UD2. 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.

UD3. 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.

UD4. 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 registro documental. Control de consumos.
- 4.2. Control por copeo. Escandallos.
- 4.3. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

UD5. 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.

UD6. 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.