

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión del proyecto de restauración

Duración: 100h

Modalidad: Online

Objetivo

- Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración

Contenido

UD1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración.

- 1.1. Análisis del entorno general.
- 1.2. Análisis interno.
- 1.3. Composición de la oferta en restauración.

UD2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración.

- 2.1. Locales e instalaciones en restauración.
- 2.2. Equipamiento.

UD3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración.

- 3.1. Plan de inversión.
- 3.2. Plan de financiación.
- 3.3. Estimación de gastos.
- 3.4. Costes internos.
- 3.5. Costes externos.
- 3.6. Ratios básicos.
- 3.7. Memoria proyecto.
- 3.8. Documentación legal.

UD4. Planificación empresarial.

- 4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
- 4.2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.
- 4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.