

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Gestión del bar-cafetería

**Duración:** 60h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### 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 socio laboral.

#### **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.
- 4.2. Registro documental. Control de consumos.
- 4.3. Control por copeo. Escandallos.
- 4.4. 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.

#### **UD7. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.**

- 7.1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
- 7.2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
- 7.3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.

7.4. Hojas de cálculo. Manejo y uso.

**UD8. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.**

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Historia. Internet en España.
- 8.3. Conceptos y definiciones.
- 8.4. Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
- 8.5. Servicios de Internet.
- 8.6. Correo electrónico.
- 8.7. Buscadores y portales.
- 8.8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
- 8.9. El Mailing como técnica comercial.