ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

Control de la actividad económica en el bar y cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Adquirir la formación suficiente para regentar con solvencia la apertura de un bar-cafetería, acometer los procesos y procedimientos para su puesta en marcha y garantizar la prestación de un servicio de calidad, velando por que dicha calidad sea una constante en beneficio de los usuarios y, por extensión, como satisfacción personal y profesional del alumnado.

CONTENIDOS

EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA

1. Introducción
2. Breve historia del bar
3. Deontología de la profesión
4. El bar-cafetería como establecimiento
5. De las categorías
6. Áreas y bienes de equipo
7. La oferta gastronómica
8. Comidas rápidas en cafetería
9. Plan de marketing del bar-cafetería

10. Resumen

VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA

1. Introducción
2. Trámites, documentación y puesta en marcha
3. Organigrama del bar-cafetería
4. Empresa, empresario y establecimiento mercantil
5. Tipo jurídico de empresario
6. Organismos asesores
7. Valoración e importancia que tienen la creación y el buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración socio-laboral
8. Resumen

APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

1. Introducción
2. Gestión del aprovisionamiento
3. Compra y peculiaridades del utillaje
4. El ciclo de compra
5. Recepción y almacenamiento de géneros
6. Gestión y control de inventarios
7. Resumen

CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO BAR-CAFETERÍA

1. Introducción
2. Control de consumos y costes
3. Control por copeo
4. Aplicación de métodos de fijación de precios
5. Resumen

EL CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

1. Introducción
2. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control en la producción y el servicio en el bar-cafetería
3. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
4. Diario de producción y cierre de caja
5. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación
6. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
7. Normalización y formalización de la documentación que se genera en la actividad
8. Resumen

GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. Gestión comercial: la estrategia de precios
3. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería
4. Acciones de promoción y publicidad
5. Gestión y control de calidad: características peculiares
6. Concepto de calidad por parte del cliente
7. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
8. Técnicas de autocontrol
9. La trazabilidad de los alimentos
10. Resumen

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS