

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0067 Gestión Del Bar-cafetería

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso HOTR0067 Gestión Del Bar-cafetería ofrece una formación específica dentro de la familia profesional de Hostelería y Turismo. En el curso HOTR0067 Gestión Del Bar-cafetería el alumnado desarrollará las competencias necesarias para realizar proyectos útiles y sencillos de un bar-cafetería, utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMOS

1. Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
2. - Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
3. - Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.
4. Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.
5. - Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
6. - Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
7. - Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
8. - Tipo jurídico de empresario: individual y social.
9. - Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.

10. - Empresario individual y empresario social.
11. - 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.
12. - 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.
13. Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.
14. - Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
15. - Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
16. - Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
17. - Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.
18. Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.
19. - Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
20. - Registro documental. Control de consumos.
21. - Control por copeo. Escandallos.
22. - Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL

1. Gestión y control general de la actividad de bar-cafetería.
2. - Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de 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, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
6. - Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
7. - Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

8. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración
9. - Gestión comercial: estrategia de precios.
10. - Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
11. - Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
12. - Gestión y control de calidad: Características peculiares.
13. - Concepto de calidad por parte del cliente.
14. - Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
15. - Técnicas de autocontrol.
16. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
17. - Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
18. - Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
19. - Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
20. - Hojas de cálculo. Manejo y uso.
21. Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
22. - Historia. Internet en España.
23. - Conceptos y definiciones.
24. - Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
25. - Servicios de Internet.
26. - Correo electrónico.
27. - Buscadores y portales.
28. - Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
29. - Mailing como técnica comercial



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