



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1781_3 Administración de Establecimientos de Producción y Venta de Productos de Pastelería

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en pastelería, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE PASTELERÍA

1. Análisis del entorno general
2. - Análisis del consumidor
3. - Análisis de la competencia

4. - Fuentes para el estudio:
5. - Primarias
6. - Secundarias
7. Análisis interno:
8. - Aspectos económicos
9. - Aspectos tecnológicos
10. - Aspectos laborales
11. - Aspectos legales
12. Composición de la oferta en pastelería:
13. - Variedades de la oferta
14. - Requisitos gastronómicos
15. - Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN PASTELERÍA

1. Locales e instalaciones en pastelería
2. - Características del local
3. - Identificación de flujos de actuación de las personas
4. - Distribución de las zonas
5. - Decoración
6. Equipamiento:
7. - Mobiliario
8. - Iluminación
9. - Maquinaria y utensilios
10. - Frío y acondicionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE PASTELERÍA

1. Plan de inversión
2. Plan de financiación

3. Estimación de gastos
4. Costes internos
5. Costes externos
6. Ratios básicos
7. Memoria proyecto
8. - Actividad de la sociedad
9. - Base de presentación de las cuentas anuales
10. - Distribución de resultados
11. - Normas de valoración
12. - Activo inmovilizado
13. - Capital social
14. - Deudas
15. - Gastos
16. Documentación legal
17. - Requisitos técnicos exigidos
18. - Licencias y documentación
19. - Aplicación normativa higiénico-sanitaria
20. - Seguros de responsabilidad civil y otros
21. - Información adicional

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL

1. Elementos del proceso de planificación empresarial
2. - Misión
3. - Objetivos
4. - Estrategias
5. - Políticas
6. - Procedimientos
7. - Reglas
8. - Programas
9. - Presupuesto
10. Pautas de la planificación estratégica en pastelería
11. - Metas de la empresa

12. - Capacidades de los directivos
13. - Fortalezas y debilidades internas
14. - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno
15. - Desarrollo de planes
16. - Selección de alternativas
17. - Medición de resultados y control estratégico
18. Objetivo empresarial y plan estratégico
19. - Posición competitiva óptima
20. - Planificación de la organización
21. - Descripción del mercado, existente o por crear
22. - Ventajas competitivas
23. - Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales
24. - Análisis de las desviaciones frente a los objetivos
25. - Comunicación interna y externa en la empresa

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PASTERERÍA

1. Clasificación
2. - Obrador de pastelería con venta al público
3. - Pastelerías y confiterías
4. - Café y Pastelería
5. - Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros
6. Tipos de estructuras organizativas
7. - Estructura Lineal
8. - Estructura Funcional
9. - Estructura Línea y Staff
10. - Estructura en Comité
11. - Estructura Matricia
12. Organigrama
13. - Definición y características
14. - Funciones
15. - Tipos

16. - Organigrama vertical
17. - Organigrama horizontal
18. - Organigrama circulares
19. - Organigrama escalares
20. - Organigrama mixto
21. - Tipos de departamentos en pastelería
22. - Características
23. - Funciones
24. - Organización del trabajo
25. - Confección de horarios y turnos de trabajo
26. - Estimación de necesidades y materiales
27. - Estudio de productividad del departamento
28. Relaciones con otros departamentos
29. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
30. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo
2. - Identificación y naturaleza del puesto
3. - Descripción del trabajo
4. - Requerimiento de capacidades
5. - Otros requerimientos
6. Procedimientos para la selección de personal
7. - Perfil profesiográfico
8. - Reclutamiento
9. - Preselección de candidatura
10. - Instrumentos de selección
11. - Test psicotécnico
12. - Pruebas profesionales
13. - Entrevistas
14. Normativa aplicable a los recursos humanos

15. - Contratación
16. - Estatuto de los trabajadores
17. - Convenios colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN PASTELERÍA

1. Características de la Dirección
2. - Unidad de mando
3. - Delegación
4. Tipos de Dirección
5. - Global
6. - Departamental
7. - Operacional
8. Ciclo de la Dirección
9. - Planificación y toma de decisiones
10. - Integración
11. - Trabajo en equipo
12. - Evaluación del desempeño
13. - Retribución
14. - Motivación
15. Formación interna y continua de los trabajadores
16. - Análisis de las necesidades
17. - Ventajas de la formación
18. Sistemas de incentivos para el personal
19. - Programas de pagos de incentivos
20. - Reducción de la rotación de personal
21. - Ayuda a la formación
22. - Conciliación
23. - Seguridad laboral



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