



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0256 Control de la Actividad Económica del Bar y Cafetería

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

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

OBJETIVOS

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza. Así, con este curso se aportarán los conocimientos necesarios para controlar la actividad económica del bar y cafetería.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA

1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos
2. Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA

1. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha
2. Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales
3. Empresa, empresario y establecimiento mercantil
4. Tipo jurídico de empresario: individual y social
5. Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil
6. El empresario individual y el empresario social
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
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 sociolaboral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el barcafetería
2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores
3. Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO DEL BAR- CAFETERÍA

1. Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos
2. Control por copeo. Escandallos
3. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería
2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
3. Diario de producción y cierre de caja
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. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Gestión comercial: La estrategia de precios
2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería
3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías
4. Gestión y control de calidad: Características peculiares
5. Concepto de calidad por parte del cliente
6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
7. Técnicas de autocontrol



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