



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1097_3 Administración de unidades de producción en restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la Gestión del Proyecto de Restauración.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

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

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 restauración
13. - Variedades de la oferta
14. - Requisitos gastronómicos
15. - Planificación, redacción y diseño de menús y cartas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Locales e instalaciones en restauración
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 RESTAURACIÓN

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 restauración
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



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