

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Crea Tu Propio Restaurante

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

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

OBJETIVOS

La restauración es un servicio en el que se debe entregar los valores del negocio a cada uno de los clientes, siempre garantizando una calidad a los mismos. A través de este curso el alumnado podrá adquirir las competencias profesionales necesarias para la correcta creación de un restaurante, analizando el entorno en el que se pretende sumergir la empresa, eligiendo la forma jurídica más adecuada, estudiando los planes de gastos y cobros, gestionando el proceso y en general planificando el negocio desde el primer momento.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSTITUCIÓN JURÍDICA DEL PEQUEÑO NEGOCIO O MICROEMPRESA

1. Clasificación de las empresas
2. Tipos de sociedades mercantiles más comunes en pequeños negocios o microempresas
3. La forma jurídica de sociedad: exigencias legales, fiscales, responsabilidad frente a terceros y capital social
4. La elección de la forma jurídica de la microempresa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN CONTABLE, FISCAL Y LABORAL EN

PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS

1. Obligaciones contables en función de la forma jurídica
2. La gestión fiscal en pequeños negocios
3. Obligaciones de carácter laboral
4. Aplicaciones informáticas y ofimáticas de gestión contable, fiscal y laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del entorno general
2. Análisis interno
3. Composición de la oferta en restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Locales e instalaciones en restauración
2. Equipamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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. Documentación legal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL

1. Elementos del proceso de planificación empresarial
2. Pautas de la planificación estratégica en restauración
3. Objetivo empresarial y plan estratégico



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