

ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA



SKU: MF1781_3_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería. Desarrollar proyectos de negocios de pastelería, Analizar distintos tipos de estructuras organizativas funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

CONTENIDO

Tema 1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería

- 1.1. Análisis del entorno general
- 1.2. Análisis interno
- 1.3. Composición de la oferta en pastelería

Tema 2. Elección de instalaciones y equipamientos en pastelería

- 2.1. Locales e instalaciones en pastelería
- 2.2. Equipamiento

Tema 3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería

- 3.1. Plan de inversión
- 3.2. Plan de financiación
- 3.3. Estimación de gastos
- 3.4. Costes internos
- 3.5. Costes externos
- 3.6. Ratios básicos
- 3.7. Memoria proyecto
- 3.8. Documentación legal

Tema 4. Planificación empresarial

- 4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial
- 4.2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería
- 4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico
- 4.4. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos
- 4.5. Comunicación interna y externa en la empresa

Tema 5. Organización en los establecimientos de pastelería

- 5.1. Clasificación
- 5.2. Descripción de una organización eficaz
- 5.3. Tipos de estructura organizativa
- 5.4. Organigrama
- 5.5. Relaciones con otros departamentos
- 5.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

Tema 6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal

- 6.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo
- 6.2. Procedimientos para la selección de personal
- 6.3. Normativa aplicable a los recursos humanos

Tema 7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería

- 7.1. Características de la dirección
- 7.2. Tipos de dirección
- 7.3. Ciclo de la dirección
- 7.4. Formación interna y continua de los trabajadores
- 7.5. Sistemas de incentivos para el personal