

HOTR0067. GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA.



SKU: PS_HOTR0067

Horas: 60

OBJETIVOS

- Realizar un plan de viabilidad para un nuevo proyecto de bar-cafetería.
- Analizar el control de consumos y costes de la actividad.
- Utilizar los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.

CONTENIDO

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas.**
 - Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
 - Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
 - Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.
 - Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.
 - Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
 - Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
 - Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
 - Tipo jurídico de empresario: individual y social.
 - Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
 - Empresario individual y empresario social.
 - 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.
 - 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.
 - Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.

- Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
- Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.
- Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.
 - Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
 - Registro documental. Control de consumos.
 - Control por copeo. Escandallos.
 - Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

- **Habilidades de gestión, personal y sociales.**

- Capacidad organizativa y de gestión del aprovisionamiento y los costes de la actividad de un bar o cafetería.
- Comprensión de los métodos de control y gestión económica de bares y cafeterías.
- Toma de decisiones y resolución de problemas derivados de la gestión.