

## HOTR041PO | GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA (Dirigido al sector de hostelería y turismo) -60 Horas-

### OBJETIVO GENERAL:

Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería; utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas; analizando sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas; desarrollando los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.

### CONTENIDOS:

1. EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA
  - 1.1.El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
  - 1.2.Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.
  
2. VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA.
  - 2.1.Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
  - 2.2.Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
  - 2.3.Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
  - 2.4.Tipo jurídico de empresario: individual y social.
  - 2.5.Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
  - 2.6.El empresario individual y el empresario social.
  - 2.7.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.
  - 2.8.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.
  
3. APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BARCAFETERÍA.
  - 3.1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
  - 3.2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
  - 3.3. Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

- 3.4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.
4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO DEL BAR- CAFETERÍA.
- 4.1. Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
- 4.2. Registro documental. Control de consumos.
- 4.3. Control por copeo. Escandallos.
- 4.4. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.
5. EL CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA.
- 5.1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
- 5.2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
- 5.3. Diario de producción y cierre de caja.
- 5.4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
- 5.5. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
- 5.6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.
6. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.
- 6.1. Gestión comercial: La estrategia de precios.
- 6.2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- 6.3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
- 6.4. Gestión y control de calidad: Características peculiares.
- 6.5. Concepto de calidad por parte del cliente.
- 6.6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- 6.7. Técnicas de autocontrol.
7. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA.
- 7.1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
- 7.2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
- 7.3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
- 7.4. Hojas de cálculo. Manejo y uso.

8. INTERNET COMO FUENTE DE INFORMACIÓN Y VÍA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA ACTIVIDAD DEL BAR-CAFETERÍA.
  - 8.1. Introducción.
  - 8.2. Historia. Internet en España.
  - 8.3. Conceptos y definiciones.
  - 8.4. Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
  - 8.5. Servicios de Internet.
  - 8.6. Correo electrónico.
  - 8.7. Buscadores y portales.
  - 8.8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
  - 8.9. El mailing como técnica comercial.