

GESTION DEL BAR-CAFETERIA

Inicio 24/04/18 **Fin** 26/06/18 **Horas** 60 **Días /Horario** M-J 08:30 a 12:00

Lugar Calle de Almortza, 2, 20018 DONOSTIA

Precio **100% Subvencionado**

Objetivos 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 barcafetería.
- 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.

Requisitos

Trabajadores de empresas consideradas PYME y estar cotizando por Régimen general, autónomos o cooperativistas en el SECTOR de HOSTELERÍA Y TURISMO o en cualquiera de sus SECTORES AFINES con son HOSTELERÍA, AGENCIAS DE VIAJES, ALQUILER DE VEHÍCULOS CON Y SIN CONDUCTOR, EMPRESAS ORGANIZADORAS DEL JUEGO DEL BINGO (casinos y salas de juego de azar), ELABORADORES DE PRODUCTOS COCINADOS PARA SU VENTA A DOMICILIO.

Tendrán prioridad los empleados de empresas con menos de 10 trabajadores.

Más información

No se podrá realizar más de 90 horas de formación por persona a excepción de las acciones dirigidas a la obtención de un Certificado de Profesionalidad o que el curso sea de una duración superior.



Hay plazas muy limitadas para trabajadores en situación de desempleo.

