

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Gestión del bar-cafetería. HOTR041PO

Duración: 60 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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.
- Conocer el sector de la restauración y, en particular, la actividad referida al bar-cafetería.
- Exponer los tipos de establecimiento, así como las relaciones con otras empresas del sector, y el desarrollo del plan de *marketing* necesario para su implantación y desarrollo.
- Conocer las especificaciones referidas a la viabilidad económica financiera del bar-cafetería.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Estimar el precio de las ofertas gastronómicas y bebidas propias del bar-cafetería en función de los costes.
- Conocer las exigencias del control documental general de la actividad del bar-cafetería.
- Saber cuáles son los medios disponibles en la gestión y control comercial del bar-cafetería.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.
- Dar a conocer las ventajas de internet en la actividad propia del bar-cafetería.

Contenidos

1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa:

- 1.1. Introducción
- 1.2. El bar-cafetería como establecimiento. Tipos de establecimientos
- 1.3. Plan de *marketing* del bar-cafetería. Análisis de mercado
- 1.4. Resumen

2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería:

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- 2.3. Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales
- 2.4. Empresa, empresario y establecimiento mercantil. Distinción.
- 2.5. Tipo jurídico del empresario. El empresario individual y el empresario social
- 2.6. 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. Resumen.

3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería:

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- 3.3. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valorización: métodos de valoración de exigencias. Negociación con proveedores.
- 3.4. Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- 3.5. Gestión y control de inventarios. Registros documentales y fichas técnicas.
- 3.6. Resumen.

4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería:

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
- 4.3. Registro documental. Control de consumos.
- 4.4. Control por copeo. Escandallos.
- 4.5. Aplicación de métodos. Métodos de fijación de precios.
- 4.6. Resumen.

5. El control general de la actividad de bar-cafetería:

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
- 5.3. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
- 5.4. Diario de producción y cierre de caja.
- 5.5. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
- 5.6. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
- 5.7. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.
- 5.8. Resumen.

6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración:

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Gestión comercial: la estrategia de precios.
- 6.3. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- 6.4. Acciones de promoción y publicidad en bar-cafetería.
- 6.5. Gestión y control de calidad: características peculiares.
- 6.6. Concepto de calidad por parte del cliente.
- 6.7. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- 6.8. Técnicas de autocontrol.
- 6.9. Resumen.

7. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería:

- 7.1. Introducción.
- 7.2. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería. Equipos y programas

informáticos de la gestión del bar-cafetería.

7.3. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.

7.4. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.

7.5. Hojas de cálculo. Manejo y uso.

7.6. Resumen.

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.

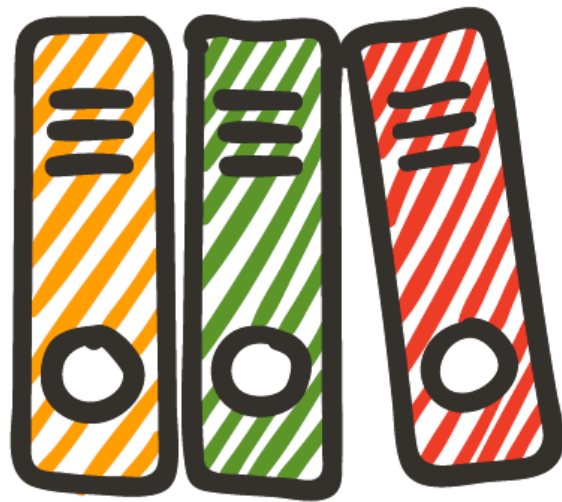
8.6. Correo electrónico.

8.7. Buscadores y portales.

8.8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.

8.9. El *mailing* como técnica comercial.

8.10. Resumen.



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com