

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Gestión del bar-cafetería.

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. Las carnes de matadero

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Clasificación de las carnes

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. El bar-cafetería como establecimiento. Tipos de establecimientos
- 2.3. Plan de *marketing* del bar-cafetería. Análisis de mercado
- 2.4. Resumen

3. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería:

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- 3.3. Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales
- 3.4. Empresa, empresario y establecimiento mercantil. Distinción.
- 3.5. Tipo jurídico del empresario. El empresario individual y el empresario social
- 3.6. 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.
- 3.7. 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.
- 3.8. Resumen.

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

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- 4.3. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valorización: métodos de valoración de exigencias. Negociación con proveedores.
- 4.4. Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

4.5. Gestión y control de inventarios. Registros documentales y fichas técnicas.

4.6. Resumen.

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

5.1. Introducción.

5.2. Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.

5.3. Registro documental. Control de consumos.

5.4. Control por copeo. Escandallos.

5.5. Aplicación de métodos. Métodos de fijación de precios.

5.6. Resumen.

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

6.1. Introducción.

6.2. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.

6.3. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería

6.4. Diario de producción y cierre de caja.

6.5. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.

6.6. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.

6.7. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

6.8. Resumen.

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

7.1. Introducción.

7.2. Gestión comercial: la estrategia de precios.

7.3. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.

7.4. Acciones de promoción y publicidad en bar-cafetería.

7.5. Gestión y control de calidad: características peculiares.

7.6. Concepto de calidad por parte del cliente.

7.7. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

7.8. Técnicas de autocontrol.

7.9. Resumen.

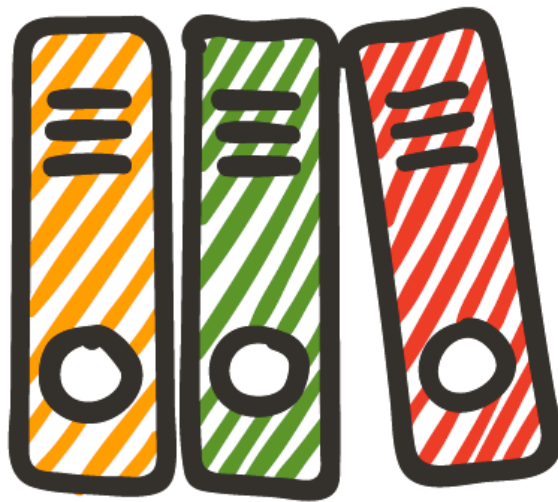
8. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería:

8.1. Introducción.

- 8.2. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería. Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
- 8.3. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
- 8.4. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
- 8.5. Hojas de cálculo. Manejo y uso.
- 8.6. Resumen.

9. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería:

- 9.1. Introducción.
- 9.2. Historia. Internet en España.
- 9.3. Conceptos y definiciones.
- 9.4. Cómo funciona internet. Cómo conectarse.
- 9.5. Servicios de internet.
- 9.6. Correo electrónico.
- 9.7. Buscadores y portales.
- 9.8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
- 9.9. El *mailing* como técnica comercial.
- 9.10. Resumen.



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

601 633 105

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

c.aloy@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com