

Gestión del Bar-Cafetería

Duración:

80 horas lectivas

Metodología:

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.
- La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.
- Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.
- A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

Objetivos:

- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería, considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas.
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un pequeño bar-cafetería utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.

- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas, propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás géneros.
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería

Programa:

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa

1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa
 1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos
 2. El plan de marketing del bar-cafetería
 3. Viabilidad económica y financiera
 4. Emprendedor, empresario, empresa y establecimiento mercantil
 5. Formas jurídicas
 6. Procedimientos económico-administrativos al inicio de la actividad
 7. Repercusión de la creación de pymes en la economía del país
2. Perfiles profesionales y selección del personal
 1. Organigrama del bar-cafetería
 2. Análisis y descripción de puestos de trabajo
 3. Selección de personal
 4. Fases del proceso de selección

Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería

1. Compras de la actividad de bar-cafetería personal
 1. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y otros géneros para el bar-cafetería

2. Funciones del aprovisionamiento
 3. Recepción y almacenamiento de géneros
 4. Comprobaciones a la entrada/recogida de géneros
 5. Cómo realizar las comprobaciones del género
 6. Métodos de almacenamiento
 7. El área de recepción y la bodega
2. Gestión y control de inventarios
 1. Control de existencias
 2. Control de stock y cálculo de existencias
 3. El inventario
3. Gestión de almacén
 1. Flujograma de almacén
 2. Recepción de pedidos
 3. Entrega interna de pedidos
 4. Gestión de materia prima
4. Control de costes del servicio de bar-cafetería
 1. Clases de costes
 2. Análisis de costes
 3. Contabilidad
 4. Costes basados en la actividad
 5. Supply Chain Management
 6. Costes por objetivo
 7. Costes por copeo. Escandallos
 8. Métodos de fijación de precios

El control general de la actividad de bar-cafetería

1. Control general de la actividad de bar-cafetería
 1. Control de la producción y el servicio
 2. Procesos de producción y servicio
 3. Componentes del proceso productivo
 4. Sistemas de operaciones
2. Medidas de higiene alimentaria en el almacén
 1. Higiene y conservación de alimentos o mercancías
 2. Prevención de los agentes patógenos y contaminación de los alimentos
 3. Higiene en equipos y maquinaria
 4. Sistemas de mantenimiento de la temperatura
 5. Control de la temperatura de los alimentos y otros productos
3. Análisis de la situación económico-financiera del bar-cafetería
 1. Concepto
 2. Balances y cuentas de pérdidas y ganancias
 3. Elementos del Balance
 4. Análisis del Balance de Situación
 5. Gráfico del Balance
 6. La Cuenta de Resultados
4. Diario de producción y liquidación de caja en el bar-cafetería
 1. Concepto
 2. Auditoria de caja
 3. Sistemas de organización de la información
 4. Formalización de la documentación generada

Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

1. Gestión comercial en el bar-cafetería
 1. Estrategia de precios
 2. Fijación de precios
 3. Ventas y posicionamiento del bar-cafetería
 4. Promoción y publicidad del bar-cafetería
 5. El marketing en el punto de venta
 6. La publicidad
2. Gestión y control de calidad en el bar-cafetería
 1. Características
 2. Documentación
 3. Elementos del Manual de Calidad
 4. Modelo de Política de Calidad
 5. Manual de Procedimientos
 6. Concepto de calidad
 7. Sistemas de medida de la calidad
 8. Técnicas de autocontrol
3. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería
 1. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias a la gestión del bar-cafetería
 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería