Gestión del Bar-Cafetería

Área: Hosteleria
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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

CONTENIDOS

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos El plan de marketing del bar-cafetería Viabilidad económica y financiera Emprendedor, empresario, empresa y establecimiento mercantil Formas jurídicas Procedimientos económico-administrativos al inicio de la actividad Repercusión de la creación de pymes en la economía del país Perfiles profesionales y selección del personal Organigrama del bar-cafetería Análisis y descripción de puestos de trabajo Selección de personal Fases del proceso de selección Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería Compras de la actividad de bar-cafetería personal Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y otros géneros para el bar-cafetería Funciones del aprovisionamiento Recepción y almacenamiento de géneros Comprobaciones a la entrada/recogida de géneros Cómo realizar las comprobaciones del género Métodos de almacenamiento El área de recepción y la bodega Gestión y control de inventarios Control de existencias Control de stock y cálculo de existencias El inventario Gestión de almacén Flujograma de almacén Recepción de pedidos Entrega interna de pedidos Gestión de materia prima Control de costes del servicio de bar-cafetería Clases de costes Análisis de costes Contabilidad Costes basados en la actividad Supply Chain Management Costes por objetivo Costes por copeo. Escandallos Métodos de fijación de precios El control general de la actividad de bar-cafetería Control general de la actividad de bar-cafetería Control de la producción y el servicio Procesos de producción y servicio Componentes del proceso productivo Sistemas de operaciones Medidas de higiene alimentaria en el almacén Higiene y conservación de alimentos o mercancías Prevención de los agentes patógenos y contaminación de los alimentos Higiene en equipos y maquinaria Sistemas de mantenimiento de la temperatura Control de la temperatura de los alimentos y otros productos Análisis de la situación económico-financiera del bar-cafetería Concepto Balances y cuentas de pérdidas y ganancias Elementos del Balance Análisis del Balance de Situación Gráfico del Balance La Cuenta de Resultados Diario de producción y liquidación de caja en el bar-cafetería Concepto Auditoria de caja Sistemas de organización de la información Formalización de la documentación generada Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración Gestión comercial en el bar-cafetería Estrategia de precios Fijación de precios Ventas y posicionamiento del bar-cafetería Promoción y publicidad del bar-cafetería El marketing en el punto de venta La publicidad Gestión y control de calidad en el bar-cafetería Características Documentación Elementos del Manual de Calidad Modelo de Política de Calidad Manual de Procedimientos Concepto de calidad Sistemas de medida de la calidad Técnicas de autocontrol Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias a la gestión del bar-cafetería Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.