|  |
| --- |
| Logo Solucion |

|  |
| --- |
|  Curso On Line |

|  |
| --- |
| **Control de la actividad económica del bar y cafetería (UF0256)** |

|  |
| --- |
| **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. |

|  |
| --- |
| **Temario:** |
| **Unidad didáctica 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.**Unidad didáctica 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.**Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.**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.**Unidad didáctica 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 y 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.**Unidad didáctica 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 bar-cafetería.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.**Unidad didáctica 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. |