Gestión del Bar-Cafetería (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/gestion-del-bar-cafeteria-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **Gestión del Bar-Cafetería** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

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.

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.

APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BARCAFETERÍA.

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.

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.

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.

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 barcafetería.
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.

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.

GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA.

7.1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
7.2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
7.3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
7.4. Hojas de cálculo. Manejo y uso.

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.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 60
- Unidades: 8