



CURSO GRATUITO

GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0067 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

70

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.

Información

Curso gratuito de Gestión del Bar-Cafetería de 70 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. DISTINCIÓN DE LOS MODELOS DE NEGOCIO BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA.

- Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
- Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

2. APLICACIÓN DE UN PLAN DE VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA.

- Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
- Etc.

3. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA.

- Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
- Etc.

4. GESTIÓN DEL CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO DEL BAR-CAFETERÍA.

- Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.
- Registro documental. Control de consumos.

5. GESTIÓN Y CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA.

- Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
- Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
- Etc.

6. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

- Gestión comercial: estrategia de precios.
- Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- Etc.

7. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA.

8. MANEJO DE INTERNET COMO FUENTE DE INFORMACIÓN Y VÍA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA ACTIVIDAD DEL BAR-CAFETERÍA.