



# Gestión del bar-cafetería

Formación online • 60 horas de duración

x x x x x x x x x x x  
x x x x x x x x x x x  
x x x x x x x x x x x

femxa





# TEMARIO

X X X X X

¿Qué **aprenderás**  
con nosotros?

1

## MÓDULO 1. VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMOS

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

1.1 Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos

1.2 Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado

2. APLICACIÓN DE UN PLAN DE 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 Empresario individual y 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

3. GESTIÓN DEL 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 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

#### 4. GESTIÓN DEL 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 precio

## 2

### MÓDULO 2. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL

#### 1. GESTIÓN Y CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

- 1.1 Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería
- 1.2 Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
- 1.3 Diario de producción y cierre de caja
- 1.4 Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería
- 1.4 Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
- 1.5 Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad

#### 2. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

- 2.1 Gestión comercial: estrategia de precios
- 2.2 Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería
- 2.3 Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías
- 2.4 Gestión y control de calidad: Características peculiares
- 2.5 Concepto de calidad por parte del cliente
- 2.6 Programas, procedimientos e instrumentos específicos
- 2.7 Técnicas de autocontrol

#### 3. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA

- 3.1 Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería
- 3.2 Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar cafetería
- 3.3 Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso
- 3.4 Hojas de cálculo. Manejo y uso

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

- 4.1 Historia. Internet en España
- 4.2 Conceptos y definiciones
- 4.3 Cómo funciona Internet. Cómo conectarse
- 4.4 Servicios de Internet
- 4.5 Correo electrónico
- 4.6 Buscadores y portales
- 4.7 Internet como proveedor de alimentos y bebidas
- 4.8 Mailing como técnica comercial



## 100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual**.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

## ¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



**Fácil de utilizar:** no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online te guiará paso a paso en todo el proceso de formación.



**Tutor personal:** resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



**Desde cualquier dispositivo:** sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



**Vídeos y herramientas multimedia:** foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



**Disponible las 24 horas:** se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



**Contenido descargable:** el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



**Soporte técnico:** Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



**Tutorías telefónicas:** podrás contactar con tu tutor telefónicamente.

X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X

# femxa

