



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

CARACTERÍSTICAS

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



Objetivo principal del curso

Con este curso online serás capaz de realizar el proyecto de viabilidad de este tipo de negocios, analizando los sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y desarrollando los procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad.



Modalidad
**100%
online**



Diploma de
Aprovechamiento



**Apoyo y
asesoramiento**
continuo

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



Formación online
(bonificable hasta el 100%)



TEMARIO

X X X X X

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA.

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

2

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.
- Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- Tipo jurídico de empresario: individual y social.
- Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- El empresario individual y el empresario social.
- 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.
- 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

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.
- El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
- Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

4

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.
- Control por copeo. Escandallos.
- Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

5 EL 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.
- Diario de producción y cierre de caja.
- Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
- Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
- Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

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

- Gestión comercial: La estrategia de precios.
- Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
- Gestión y control de calidad: Características peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol.

7 GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA.

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

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

- Introducción.
- Historia. Internet en España.
- Conceptos y definiciones.
- Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
- Servicios de Internet.
- Correo electrónico.
- Buscadores y portales.
- Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
- El mailing como técnica comercial.



100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:



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



Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



Videos 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: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible 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

femxa

