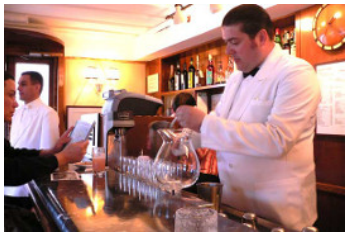

Código: 25733

Unidad Formativa:
UF0256 - Control de la actividad económica en el bar y cafetería

Módulo: MF1050_2 - GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36205-VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

Adquirir la formación suficiente para regentar con solvencia la apertura de un bar-cafetería, acometer los procesos y procedimientos para su puesta en marcha y garantizar la prestación de un servicio de calidad, velando por que dicha calidad sea una constante en beneficio de los usuarios y, por extensión, como satisfacción personal y profesional del alumnado.

Contenidos

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa
El bar-cafetería como establecimiento.
Plan de marketing del bar-cafetería.

Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería
Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
Organigrama del bar-cafetería.
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.
Organismos asesores.
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 bar-cafetería
Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería.
El ciclo de compra.
Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería
Control de consumos y costes.
Control por copeo. Escandallos.
Aplicación de métodos.

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.

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.