Código: 27048

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 a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar las funciones de control económico y de gestión de un bar-cafetería, tanto en su puesta en marcha como en el seguimiento diario de la actividad, y se dirige a personas que desean incorporarse o consolidarse en tareas de administración y gestión de establecimientos de hostelería. A lo largo de su recorrido se estudia el negocio hostelero y su mercado, los trámites de constitución, la organización del personal y la figura del empresario y del establecimiento mercantil, para adentrarse después en el aprovisionamiento, el almacenamiento y la valoración de existencias y en el control de consumos, costes y escandallos, junto con los métodos de fijación de precios y el análisis económico-financiero. La práctica y la gestión comercial ocupan un lugar central, con especial atención al diario de producción, al cierre y la liquidación de caja, a la auditoría de la facturación, a la organización y normalización documental y a la calidad del servicio percibida por el cliente. Al finalizar, el alumnado será capaz de aplicar sistemas de control de la actividad económica, valorar la viabilidad y el funcionamiento del establecimiento y adoptar decisiones que mejoren su rentabilidad y la calidad del servicio.

Contenidos

Módulo 1: El bar-cafetería como establecimiento hostelero
1.1 - El bar-cafetería en el sector de la hostelería
1.2 - Rasgos distintivos y funciones del establecimiento
1.3 - Clasificación y tipos de bares y cafeterías
1.4 - Zonificación y organización del espacio
1.5 - Equipamiento, mobiliario y menaje del local
1.6 - La imagen del establecimiento y la experiencia del cliente
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Estudio de mercado y plan de marketing del bar-cafetería
2.1 - El plan de marketing y su utilidad en la gestión del negocio
2.2 - Análisis del entorno y del mercado de proximidad
2.3 - Segmentación de la clientela y perfil del consumidor
2.4 - Estudio de la competencia y posición del establecimiento
2.5 - Propuesta de valor y definición de la oferta
2.6 - Objetivos comerciales y seguimiento de resultados
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Trámites y asesoramiento para la puesta en marcha
3.1 - Trámites de constitución y alta de la actividad
3.2 - Autorizaciones y documentación del establecimiento
3.3 - Comunicación y registro de la actividad
3.4 - Profesionales y organismos de asesoramiento
3.5 - Servicios de apoyo al emprendimiento en el ámbito estatal, autonómico y local
3.6 - Planificación y control del calendario de trámites
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Organización del trabajo y perfiles profesionales
4.1 - El organigrama del bar-cafetería
4.2 - Funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo
4.3 - Perfiles profesionales y competencias del equipo
4.4 - Selección e incorporación del personal
4.5 - Planificación de turnos y cobertura del servicio
4.6 - Formación, motivación y evaluación del equipo
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Empresa, empresario y establecimiento mercantil
5.1 - La empresa y la actividad empresarial
5.2 - El empresario individual y su responsabilidad
5.3 - El empresario social y las formas societarias
5.4 - El establecimiento mercantil y sus elementos
5.5 - Distinción entre empresa, empresario y establecimiento
5.6 - La pequeña empresa en la economía y la integración sociolaboral
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Determinación de necesidades y ciclo de compra
6.1 - Cálculo de necesidades de alimentos, bebidas y otros géneros
6.2 - Previsión de consumo y planificación del aprovisionamiento

6.3 - Fases del ciclo de compra
6.4 - Selección y evaluación de proveedores
6.5 - Negociación de las condiciones de compra
6.6 - El inventario permanente y su valoración
6.7 - Métodos de valoración de existencias
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Recepción, almacenamiento y control de inventarios
7.1 - Recepción e inspección de mercancías
7.2 - Criterios de aceptación y detección de desviaciones
7.3 - Distribución y almacenamiento por familias de productos
7.4 - Condiciones de conservación y rotación de existencias
7.5 - Gestión y control de inventarios
7.6 - Registros documentales y fichas técnicas
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Control de consumos, costes y escandallos
8.1 - Concepto y clases de costes en restauración
8.2 - Cálculo del coste de las materias primas
8.3 - Registro documental de consumos y costes
8.4 - Control de consumos y análisis de desviaciones
8.5 - El control por copeo
8.6 - El escandallo y su elaboración
8.7 - Componentes del precio y métodos de fijación
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Control de la producción y análisis económico-financiero
9.1 - Sistemas y procesos de control de la producción y el servicio
9.2 - Indicadores y estándares de control
9.3 - Comparación y aplicación de modelos de control
9.4 - Documentos básicos de la situación económico-financiera
9.5 - Análisis de ingresos, gastos y resultados
9.6 - Interpretación de desviaciones y medidas correctoras
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Diario de producción, cierre de caja y auditoría documental
10.1 - El diario de producción y su cumplimentación
10.2 - El cierre de caja y la liquidación diaria
10.3 - Control de la facturación y del cobro
10.4 - Auditoría de los procesos de facturación y cobro
10.5 - Sistemas de organización de la información
10.6 - Normalización y formalización de la documentación
10.7 - Conservación y trazabilidad de los registros
Resumen del módulo 10
Módulo 11: Gestión comercial, ventas y promoción
11.1 - La estrategia de precios en la gestión comercial
11.2 - Planificación y control de las ventas
11.3 - Posicionamiento del bar-cafetería en su entorno
11.4 - Acciones de promoción en el establecimiento
11.5 - Publicidad y comunicación del negocio
11.6 - Evaluación de los resultados comerciales
Resumen del módulo 11

Módulo 12: Gestión y control de la calidad en restauración
12.1 - La calidad en los servicios de restauración
12.2 - La percepción de la calidad por parte del cliente
12.3 - Programas y procedimientos de gestión de la calidad
12.4 - Instrumentos de medida y seguimiento
12.5 - El autocontrol y sus técnicas
12.6 - Mejora continua y tratamiento de incidencias
Resumen del módulo 12