

FICHA TÉCNICA

Curso: Control de la actividad económica en el bar y cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Horas: 90

Objetivos:

Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería, considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas.
Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un pequeño bar-cafetería utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.
Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás géneros.
Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.

Dirigido a:

Camarero.
Camarero de Sala o Jefe de Rango.
Jefe de sector de restaurante o sala.

Capacita para:

Para la gestión integral de los recursos de aquellas empresas que deseen aportar nuevos aires a sus negocios, instaurando modernos conceptos en materia de calidad y los procedimientos y actuaciones indispensables para mantenerla.

Otros datos:

Para emprendedores no empleados que busquen una salida a su situación basándose en el autoempleo.
Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos, profundizar en nuevos estilos de competitividad empresarial y conocer los cauces por donde discurrir.
Este manual desarrolla a través de sus unidades didácticas aspectos tan importantes como la metodología de la aplicación de precios, basada en principios de correlación y equilibrio entre los

FICHA TÉCNICA

factores de calidad, precio y servicio.

Desarrolla por otra parte y con gran objetividad, los trámites y documentación necesaria para la puesta en marcha de nuevas empresas, citando los canales estatales, autonómicos y locales donde requerir la información oportuna y el apoyo necesario.

El lector conocerá ampliamente, mediante mecanismos sencillos, el desarrollo para la detección de sisas en las ventas, de haberlas, y las soluciones para evitarlas.

Despliega conceptos tendentes a sensibilizar al personal de servicio en lo referente al ahorro de energía, agua y consumibles.

Inserta en sus exposiciones uno de los vehículos más interesantes encaminados a la fidelización del cliente, el tratamiento adecuado de sus quejas y sugerencias, con ejemplificaciones sencillas y efectivas.

Contenido Formativo:

1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa

- 1.1. Introducción
- 1.2. Breve historia del bar
- 1.3. Deontología de la profesión
- 1.4. El bar-cafetería como establecimiento
- 1.5. De las categorías
- 1.6. Áreas y bienes de equipo
- 1.7. La oferta gastronómica
- 1.8. Comidas rápidas en cafetería
- 1.9. Plan de marketing del bar-cafetería
- 1.10. Resumen

2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería

- 2.1. Introducción
- 2.2. Trámites, documentación y puesta en marcha
- 2.3. Organigrama del bar-cafetería
- 2.4. Empresa, empresario y establecimiento mercantil
- 2.5. Tipo jurídico de empresario
- 2.6. Organismos asesores
- 2.7. Valoración e importancia que tienen la creación y el buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración socio-laboral
- 2.8. Resumen

3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Gestión del aprovisionamiento
- 3.3. Compra y peculiaridades del utillaje
- 3.4. El ciclo de compra

FICHA TÉCNICA

- 3.5. Recepción y almacenamiento de géneros
- 3.6. Gestión y control de inventarios
- 3.7. Resumen

4. Control de consumos y costes del servicio bar-cafetería

- 4.1. Introducción
- 4.2. Control de consumos y costes
- 4.3. Control por copeo
- 4.4. Aplicación de métodos de fijación de precios
- 4.5. Resumen

5. El control general de la actividad de bar-cafetería

- 5.1. Introducción
- 5.2. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control en la producción y el servicio en el bar-cafetería
- 5.3. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
- 5.4. Diario de producción y cierre de caja
- 5.5. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación
- 5.6. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
- 5.7. Normalización y formalización de la documentación que se genera en la actividad
- 5.8. Resumen

6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

- 6.1. Introducción
- 6.2. Gestión comercial: la estrategia de precios
- 6.3. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería
- 6.4. Acciones de promoción y publicidad
- 6.5. Gestión y control de calidad: características peculiares
- 6.6. Concepto de calidad por parte del cliente
- 6.7. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
- 6.8. Técnicas de autocontrol
- 6.9. La trazabilidad de los alimentos
- 6.10. Resumen