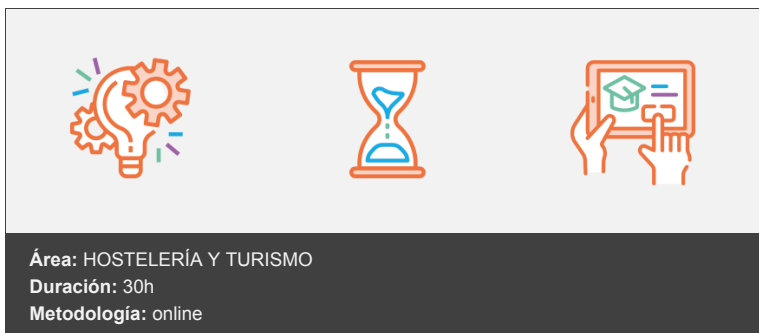


## GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA



### Objetivos

Se trata de adquirir los conocimientos suficientes para realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar – cafetería, sabiendo utilizar todos los canales de información existentes para la puesta en marcha y constitución de un bar – cafetería. Se tratará de analizar los sistemas de aprovisionamiento, los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para desarrollar la actividad de un bar – cafetería.

### Contenidos y estructura del curso

1. El bar cafetería establecimiento negocio y empresa
  - 1.1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
  - 1.2. Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.
2. 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. El empresario individual y el 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. 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. El 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. 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 coqueo. Escandallos.
  - 4.4. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.
5. El control general de la actividad de bar-cafetería.
  - 5.1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
  - 5.2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
  - 5.3. Diario de producción y cierre de caja.
  - 5.4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.

- 5.5. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
- 5.6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.
- 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.
  - 6.1. Gestión comercial: La estrategia de precios.
  - 6.2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
  - 6.3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
  - 6.4. Gestión y control de calidad: Características peculiares.
  - 6.5. Concepto de calidad por parte del cliente.
  - 6.6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
  - 6.7. Técnicas de autocontrol.
- 7. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
  - 7.1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
  - 7.2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
  - 7.3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
  - 7.4. Hojas de cálculo. Manejo y uso.
- 8. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
  - 8.1. Introducción.
  - 8.2. Historia. Internet en España.
  - 8.3. Conceptos y definiciones.
  - 8.4. Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
  - 8.5. Servicios de Internet.
  - 8.6. Correo electrónico.
  - 8.7. Buscadores y portales.
  - 8.8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
  - 8.9. El mailing como técnica comercial

## Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

## Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

**Blog de Critería**

