

Administración de establecimiento de producción y venta de productos de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería. En concreto el alumno será capaz de:
- Desarrollar proyectos de negocios de pastelería con el objeto de analizar su grado de viabilidad
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para establecimientos de pastelería
- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería
- Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo
- Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad

CONTENIDOS

UD1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería.

- 1.1. Análisis del entorno general.
- 1.2. Análisis interno.
- 1.3. Composición de la oferta en pastelería.

UD2. Elección de instalaciones y equipamientos en pastelería.

- 2.1. Locales e instalaciones en pastelería.
- 2.2. Equipamiento.

UD3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería.

- 3.1. Plan de inversión.

- 3.2. Plan de financiación.
- 3.3. Estimación de gastos.
- 3.4. Costes internos.
- 3.5. Costes externos.
- 3.6. Ratios básicos.
- 3.7. Memoria proyecto.
- 3.8. Documentación legal.

UD4. Planificación empresarial.

- 4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
- 4.2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería.
- 4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.
- 4.4. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
- 4.5. Comunicación interna y externa en la empresa.

UD5. Organización en los establecimientos de pastelería.

- 5.1. Clasificación.
- 5.2. Descripción de una organización eficaz.
- 5.3. Tipos de estructura organizativa.
- 5.4. Organigrama.
- 5.5. Relaciones con otros departamentos.
- 5.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UD6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal.

- 6.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
- 6.2. Procedimientos para la selección de personal.
- 6.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.

UD7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería.

- 7.1. Características de la dirección.
- 7.2. Tipos de dirección.
- 7.3. Ciclo de la dirección.
- 7.4. Formación interna y continua de los trabajadores.
- 7.5. Sistemas de incentivos para el personal.