



MF1050_2 Gestión del bar-cafetería.

Objetivos

□ **Objetivo General**

- El curso de “Gestión del bar-cafetería” trata de aportar los conocimientos necesarios para gestionar el bar-cafetería.

El alumno adquirirá las habilidades necesarias para valorar la posibilidad de implantación de un pequeño bar-cafetería de acuerdo con los medios disponibles y el volumen de negocio previsto, realizar la gestión de las compras y del aprovisionamiento de las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción del bar-cafetería, almacenar los alimentos, bebidas y demás géneros recibidos, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización, controlar los consumos de modo que se puedan determinar los costes de alimentos, bebidas y otros géneros empleados en el proceso de producción y servicio de bar-cafetería, realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja según las normas y procedimientos establecidos, gestionar y controlar la actividad de bar-cafetería de modo que se pueda hacer un seguimiento de los resultados de producción y económicos del establecimiento y aplicar las medidas correctoras oportunas, valorar la necesidad de medios informáticos para el funcionamiento del bar-cafetería en función de las necesidades del establecimiento.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.

Contenidos

120 HORAS	MF1050_2 Gestión del bar-cafetería.
90 HORAS	UF0256 – Control de la actividad económica del bar y cafetería.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa <ul style="list-style-type: none"> • El bar-cafetería como establecimiento • Plan de marketing del bar-cafetería
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Viabilidad económica financiera del bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha • Organigrama del bar-cafetería • Empresa, empresario y establecimiento mercantil • 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 • 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

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería • Ciclo de compras • Recepción y almacenamiento de géneros • Gestión y control de inventarios
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Control de consumos y costes • Control por copeo • Aplicación de métodos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 5. Control general de la actividad del bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración <ul style="list-style-type: none"> • 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
30 HORAS	UF0257 – Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 1. Gestión de los sistemas informáticos del bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería • Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería • Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso • Hojas de cálculo. Manejo y uso

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Historia. Internet en España • Conceptos y definiciones • Cómo funciona Internet. Cómo conectarse • Servicios de Internet • Correo electrónico • Buscadores y portales • Internet como proveedor de alimentos y bebidas • El mailing como técnica comercial
<p>120 horas</p>	<p>2 unidades formativas / 8 unidades didácticas</p>