



UF0256 Control de la actividad económica del bar y cafetería

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Mediante la presente unidad formativa se pretenden adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para regentar con solvencia la apertura de un bar-cafetería, acometer los procesos y procedimientos para su puesta en marcha y garantizar la prestación de un servicio de calidad, procurando que dicha calidad sea una constante en beneficio de los usuarios.
Además, se aprenderá a calcular las necesidades de aprovisionamiento de alimentos y bebidas, así como efectuar las operaciones de control y almacenamiento de las provisiones.

□ **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 inherente 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.

• **Contenidos**

90 HORAS	UF0256 Control de la actividad económica del bar y cafetería
	Módulo 1
	<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
90 horas	1 Módulo y 6 unidades