



**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"> <li>□ Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• El bar-cafetería como establecimiento</li> <li>• Plan de marketing del bar-cafetería</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Viabilidad económica financiera del bar-cafetería                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha</li> <li>• Organigrama del bar-cafetería</li> <li>• Empresa, empresario y establecimiento mercantil</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería</li> <li>• Ciclo de compras</li> <li>• Recepción y almacenamiento de géneros</li> <li>• Gestión y control de inventarios</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de consumos y costes</li> <li>• Control por copeo</li> <li>• Aplicación de métodos</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 5. Control general de la actividad del bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería</li> <li>• Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería</li> <li>• Diario de producción y cierre de caja</li> <li>• Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería</li> <li>• Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información</li> <li>• Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión comercial: la estrategia de precios</li> <li>• Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería</li> <li>• Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías</li> <li>• Gestión y control de calidad: características peculiares</li> <li>• Concepto de calidad por parte del cliente</li> <li>• Programas, procedimientos e instrumentos específicos</li> <li>• Técnicas de autocontrol</li> </ul> </li> </ul>
<b>30 HORAS</b>	<b>UF0257 – Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad Didáctica 1. Gestión de los sistemas informáticos del bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería</li> <li>• Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería</li> <li>• Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso</li> <li>• Hojas de cálculo. Manejo y uso</li> </ul> </li> </ul>

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