



HOTR0067. Gestión del bar-cafetería

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería, utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas.

□ **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.
- Distinguir los diferentes tipos de establecimientos que desarrollan la actividad de bar-cafetería, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas y de bebidas, tipologías de clientes y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
- Describir las relaciones externas con otras empresas.
- Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.
- 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.
- Diferenciar los conceptos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre trámites relativos a constitución de pequeñas empresas, ayudas y subvenciones para su creación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial.
- Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario.
- Esquematizar los requisitos legales, trámites, documentos y organismos relacionados con la creación, constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.
- Elaborar un documento de proyecto que recoja la presentación y justificación de la idea de negocio, el estudio de mercado, el plan de

- marketing, la organización, recursos y viabilidad económica y financiera del establecimiento.
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
 - Analizar técnicas de relación con proveedores que permitan resolver situaciones comerciales tipo en pequeñas empresas dedicadas a la actividad de bar-cafetería.
 - Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a determinadas ofertas gastronómicas y de bebidas propias de un bar-cafetería, redactando las órdenes de petición.
 - Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
 - Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
 - Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
 - Efectuar operaciones de control, detectando posibles deterioros o pérdidas y desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y adoptando medidas para su resolución.
 - Efectuar operaciones de almacenamiento manipulando de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.
 - Utilizar la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
 - Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás géneros.
 - Describir los métodos de presupuestarían y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas y demás géneros.
 - Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás géneros.
 - Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.
 - Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
 - Identificar los sistemas y procesos de gestión económica y financiera que mejor se adaptan a la actividad de bar-cafetería.
 - A partir de datos supuestos realizar el diario de producción y cierre de caja.
 - Aplicar métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.

- Identificar los sistemas y procesos de gestión de la producción y el servicio que mejor se adaptan a la actividad de bar y a distintos niveles de producción.
- Identificar los sistemas y procesos de gestión comercial que mejor se adaptan a la actividad de bar-cafetería y a distintos niveles de producción.
- Comparar y aplicar sistemas de organización de la información adecuados para proporcionar información actualizada sobre la situación económico-financiera del bar-cafetería.
- Aplicar métodos sencillos para la gestión y control de la calidad del servicio.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.
- Relacionar las necesidades de medios informáticos con la actividad de bar-cafetería.
- Identificar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones de gestión del bar-cafetería y de usuario.
- Instalar y utilizar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.
- Identificar las funciones de Internet como fuente de información y como vía de comercialización para la actividad bar-cafetería.

Contenidos

Gestión del bar-cafetería	Tiempo estimado
Módulo 01. Viabilidad económica y control de consumos	30 horas
<p>Unidad 1: El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El bar-cafetería como establecimiento. • Plan de marketing del bar-cafetería. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 2: Viabilidad económica financiera del bar-cafetería.</p> <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. • Importancia de la creación de PYMES para la economía y la integración socio laboral. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad 3: Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería. • Ciclo de compras. • Recepción y almacenamiento de géneros. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Gestión y control de inventarios. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 4: Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control de consumos y costes. • Control por copeo • Aplicación de métodos. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
Módulo 2. Gestión y control comercial	30 horas
<p>Unidad 5: Control general de la actividad del bar-cafetería.</p> <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. 	
Examen UA 05	30 minutos
Ejercicio práctico UA 05	30 minutos

Tiempo total de la unidad	6 horas
<p>Unidad 6: Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.</p> <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. 	
Examen UA 06	30 minutos
Ejercicio práctico UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 7: Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.</p> <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. 	
Examen UA 07	30 minutos
Ejercicio práctico UA 07	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas

<p>Unidad 8: Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.</p> <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. 	
Examen UA 08	30 minutos
Ejercicio práctico UA 08	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
Examen final	1 hora
8 unidades	60 horas