



MF1050_2. Gestión del bar-cafetería

Objetivos

□ Objetivos Generales

- 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

MF1050_2. Gestión del bar-cafetería	120 horas
UF0256. Control de la actividad económica del bar y cafetería	90 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	11 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Viabilidad económica y 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 sociolaboral. 	
Actividades de Evaluación UA 02	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	19 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.</p> <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. 	

Actividades de Evaluación UA 03	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	16 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 4</p> <p>Unidad Didáctica 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. <p>Unidad Didáctica 5: Control general de la actividad de 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. 	
Actividades de Evaluación UA 04	3 horas
Tiempo total de la unidad	25 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 5</p> <p>Unidad Didáctica 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. 	
Actividades de Evaluación UA 05	2,50 horas

Tiempo total de la unidad	18 horas
Evaluación final UF0256	1 hora
UF0257. Aplicación de sistemas informáticos en bar-cafetería	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: 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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestión comercial: la estrategia de precios. • 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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	1,50 horas
Tiempo total de la unidad	19 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: 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 mailling como técnica comercial. 	
Actividades de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
Evaluación final UF0257	1 hora
2 unidades formativas / 7 unidades de aprendizaje	120 horas