



**UF0256. Control de la actividad económica del bar y 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.

### **□ 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.

## Contenidos

<b>UF0256. Control de la actividad económica del bar y cafetería</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El bar-cafetería como establecimiento.</li> <li>• Plan de marketing del bar-cafetería.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	<b>2,50 horas</b>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<b>11 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.</p> <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.</li> <li>• Importancia de la creación de PYMES para la economía y la integración sociolaboral.</li> </ul>	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	<b>2,50 horas</b>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<b>19 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.</p> <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>	

Actividades de Evaluación UA 03	<b>2,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>16 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 4</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de consumos y costes.</li> <li>• Control por copeo.</li> <li>• Aplicación de métodos.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 5:</b> Control general de la actividad de bar-cafetería.</p> <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>	
Actividades de Evaluación UA 04	<b>3 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>25 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 5</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 6:</b> Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.</p> <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>	
Actividades de Evaluación UA 05	<b>2,50 horas</b>

Tiempo total de la unidad	<b>18 horas</b>
Evaluación final UF0256	<b>1 hora</b>
<b>5 unidades de aprendizaje / 6 unidades didácticas</b>	<b>90 horas</b>