



Control de la actividad económica en el bar y cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Control de la actividad económica en el bar y cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir la formación suficiente 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, velando por que dicha calidad sea una constante en beneficio de los usuarios y, por extensión, como satisfacción personal y profesional del alumnado.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa

El bar-cafetería como establecimiento.

Plan de marketing del bar-cafetería.

Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería

Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.

Organigrama del bar-cafetería.

Empresa, empresario y establecimiento mercantil.

Tipo jurídico de empresario: individual y social.

Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.

El empresario individual y el empresario social.

Organismos asesores.

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.

Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería

Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería.

El ciclo de compra.

Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería

Control de consumos y costes.

Control por copeo. Escandallos.

Aplicación de métodos.

El control general de la actividad de bar-cafetería

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.

Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

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.