

UF0256

Control de la actividad económica del bar y cafetería

Descripción:

Mediante la presente unidad formativa se pretenden adquirir los conocimientos y habilidades necesarias 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, procurando que dicha calidad sea una constante en beneficio de los usuarios.

Además, se aprenderá a calcular las necesidades de aprovisionamiento de alimentos y bebidas, así como efectuar las operaciones de control y almacenamiento de las provisiones.

Nº de horas:

90 horas

Objetivos:

- 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.

Requisitos y conocimientos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

Contenido UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería**Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa**

- 1.1. El bar-cafetería como establecimiento
- 1.2. Plan de marketing del bar-cafetería

Unidad didáctica 2. Viabilidad económica financiera del bar-cafetería

- 2.1. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha
- 2.2. Organigrama del bar-cafetería
- 2.3. Empresa, empresario y establecimiento mercantil
- 2.4. 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
- 2.5. 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

Unidad didáctica 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad bar-cafetería

- 3.1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería
- 3.2. Ciclo de compras
- 3.3. Recepción y almacenamiento de géneros
- 3.4. Gestión y control de inventarios

Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería

- 4.1. Control de consumos y costes
- 4.2. Control por copeo
- 4.3. Aplicación de métodos

Unidad didáctica 5. Control general de la actividad del bar-cafetería

- 5.1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería
- 5.2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
- 5.3. Diario de producción y cierre de caja
- 5.4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería
- 5.5. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
- 5.6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad

Unidad didáctica 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

- 6.1. Gestión comercial: la estrategia de precios
- 6.2. Las Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería
- 6.3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías
- 6.4. Gestión y control de calidad: características peculiares
- 6.5. Concepto de calidad por parte del cliente
- 6.6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
- 6.7. Técnicas de autocontrol

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Servicios de bar y cafetería (HOTR0508)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, B.O.E. número 208 de 28 de agosto de 2009, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado según Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011 y Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. Número 220 de 13 de septiembre de 2013

