

# CURSO GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

## ¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Gestión del Bar-Cafetería**, será capaz de:

- Realizar un plan de viabilidad para un nuevo proyecto de bar-cafetería, analizando el control de consumo y costes de la actividad.
- Gestionar y controlar la actividad comercial participando en la mejora de la calidad y creando presencia en internet.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.

## ¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 60 horas

## LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

## CERTIFICADO POR:



FORMANDO CON  
CONCIENCIA  
DESDE 1998

# CURSO GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 1. VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMO.

#### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.

- Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.

- Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

- Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.

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

- Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.

- Empresa, empresario y establecimiento mercantil.

- Tipo jurídico de empresario: individual y social.

- Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.

- Empresario individual y empresario social.

- 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.

- 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.

- Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.

- Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.

- Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.

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

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

- Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.

- Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas.

- Registro documental. Control de consumos.

- Control por coqueo. Escandallos.

- Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.



# CURSO GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 2. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL.

#### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Gestión y 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: estrategia de precios.
  - 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.

- Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
  - 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.
- Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
  - 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.

# CURSO GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Se permiten plazas  
para trabajadores/as  
desempleados/as

## CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE

## COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**





# CURSO GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Para  
trabajadores/as del  
sector Hostelería,  
Autónomos/as

## AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



### Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
  - ✓ Cocina Básica
  - ✓ Cocina Creativa
  - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo



**622 908 964**

**[www.cursostenerife.es](http://www.cursostenerife.es) / [cep.ocupados@gmail.com](mailto:cep.ocupados@gmail.com)**