



## MF1050\_2 GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA.

SKU: PD131

Horas [120](#)

### OBJETIVOS

#### Objetivo General

- El curso de “Gestión del bar-cafetería” trata de aportar los conocimientos necesarios para gestionar el bar-cafetería. El alumno adquirirá las habilidades necesarias para 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.

# CONTENIDO

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

### **Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento. Negocio y empresa**

- El bar-cafetería como establecimiento
- Plan de marketing del bar-cafetería

### **Unidad didáctica 2. Viabilidad económica financiera del bar-cafetería**

- Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha
- Organigrama del bar-cafetería
- Empresario y establecimiento mercantil
- 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

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

- Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería
- Ciclo de compras
- Recepción y almacenamiento de géneros
- Gestión y control de inventarios

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

- Control de consumos y costes
- Control por copeo
- Aplicación de métodos

### **Unidad didáctica 5. Control general de la actividad del 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

### **Unidad didáctica 6. 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
- Procedimientos e instrumentos específicos
- Técnicas de autocontrol

### **UF0257 Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.**

#### **Unidad Didáctica 1. Gestión de los sistemas informáticos del 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

#### **Unidad didáctica 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad bar-cafetería**

- 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 mailing como técnica comercial