



UF0256 CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA

SKU: PD151

Horas [90](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- 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.

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.

CONTENIDO

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

Empresa, 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 coqueo
- 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 4 Guía Didáctica UF0256 Control de la actividad económica del bar y cafetería

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
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos
- Técnicas de autocontrol