

# UF0256

## Control de la actividad económica del bar y cafetería



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

**Servicios de bar y cafetería / HOTR0508**

Perteneciente a MF1050\_2

### 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 previos:

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.

## 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

## UF0257

# Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

Servicios de bar y cafetería / HOTR0508

Perteneciente a MF1050\_2

### Descripción:

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

Así, con este curso se aportarán los conocimientos necesarios para aplicar sistemas informáticos en el bar y cafetería como son las bases de datos, hojas de cálculo e internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.

### Nº de horas:

30 horas.

### Objetivos:

- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.

### Requisitos y Conocimientos previos:

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.

**Unidad Didáctica 1. Gestión de los sistemas informáticos del bar- cafetería**

- 1.1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería
- 1.2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería
- 1.3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso
- 1.4. Hojas de cálculo. Manejo y uso

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

- 2.1. Historia. Internet en España
- 2.2. Conceptos y definiciones
- 2.3. Cómo funciona Internet. Cómo conectarse
- 2.4. Servicios de Internet
- 2.5. Correo electrónico
- 2.6. Buscadores y portales
- 2.7. Internet como proveedor de alimentos y bebidas
- 2.8. El *mailing* como técnica comercial