

## Curso: Gestión del proyecto de restauración

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 40 horas

### Contenidos:

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración**

- 1.1- Análisis del entorno general.
  - 1.1.1 Análisis del consumidor.
  - 1.1.2 Análisis de la competencia.
  - 1.1.3 Fuentes para el estudio:
    - 1.1.3.1- Primarias.
    - 1.1.3.2- Secundarias.
- 1.2- Análisis interno:
  - 1.2.1 Aspectos económicos.
  - 1.2.2 Aspectos tecnológicos.
  - 1.2.3 Aspectos laborales.
  - 1.2.4 Aspectos legales.
- 1.3- Composición de la oferta en restauración:
  - 1.3.1 Variedades de la oferta.
  - 1.3.2 Requisitos gastronómicos.
  - 1.3.3 Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración**

- 2.1- Locales e instalaciones en restauración.
  - 2.1.1 Características del local.
  - 2.1.2 Identificación de flujos de actuación de las personas.
  - 2.1.3 Distribución de las zonas.
  - 2.1.4 Decoración.
- 2.2- Equipamiento:
  - 2.2.1 Mobiliario.
  - 2.2.2 Iluminación.
  - 2.2.3 Maquinaria y utensilios.
  - 2.2.4 Frío y acondicionamiento.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración**

- 3.1- Plan de inversión.
- 3.2- Plan de financiación.
- 3.3- Estimación de gastos.

- 3.4- Costes internos.
- 3.5- Costes externos.
- 3.6- Ratios básicos.
- 3.7- Memoria proyecto.
  - 3.7.1 Actividad de la sociedad.
  - 3.7.2 Base de presentación de las cuentas anuales.
  - 3.7.3 Distribución de resultados.
  - 3.7.4 Normas de valoración.
  - 3.7.5 Activo inmovilizado.
  - 3.7.6 Capital social.
  - 3.7.7 Deudas.
  - 3.7.8 Gastos.
- 3.8- Documentación legal.
  - 3.8.1 Requisitos técnicos exigidos.
  - 3.8.2 Licencias y documentación.
  - 3.8.3 Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
  - 3.8.4 Seguros de responsabilidad civil y otros.
  - 3.8.5 Información adicional.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. Planificación empresarial**

- 4.1- Elementos del proceso de planificación empresarial.
  - 4.1.1 Misión.
  - 4.1.2 Objetivos.
  - 4.1.3 Estrategias.
  - 4.1.4 Políticas.
  - 4.1.5 Procedimientos.
  - 4.1.6 Reglas.
  - 4.1.7 Programas.
  - 4.1.8 Presupuesto.
- 4.2- Pautas de la planificación estratégica en restauración.
  - 4.2.1 Metas de la empresa.
  - 4.2.2 Capacidades de los directivos.
  - 4.2.3 Fortalezas y debilidades internas.
  - 4.2.4 Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
  - 4.2.5 Desarrollo de planes.
  - 4.2.6 Selección de alternativas.
  - 4.2.7 Medición de resultados y control estratégico.
- 4.3- Objetivo empresarial y plan estratégico.
  - 4.3.1 Posición competitiva óptima.
  - 4.3.2 Planificación de la organización.
  - 4.3.3 Descripción del mercado, existente o por crear.
  - 4.3.4 Ventajas competitivas.
  - 4.3.5 Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
  - 4.3.6 Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
  - 4.3.7 Comunicación interna y externa en la empresa.