GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Área: Hosteleria
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 450.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Gestionar el bar - cafetería.

CONTENIDOS

Control de la actividad económica del bar y cafetería

1 El bar-cafetería - establecimiento, negocio y empresa
1.1 Tipos de establecimientos de restauración
1.2 Bares y cafés
1.3 Plan de marketing del bar-cafetería
1.4 Actividades: el bar-cafetería - establecimiento, negocio y empresa

2 Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería
2.1 Plan de viabilidad económica y financiera
2.2 Actividades: viabilidad económica y financiera del bar-cafetería

3 Aprovisionamiento y control de consumos y costes
3.1 Gestión del aprovisionamiento
3.2 Recepción y almacenamiento de géneros
3.3 Gestión y control de inventarios
3.4 Actividades: aprovisionamiento y control de consumos y costes

4 Control de consumos y costes del servicio de bar-cafetería
4.1 Control de los costes de la actividad
4.2 Control de consumos en el bar-cafetería
4.3 Los pedidos
4.4 El albarán
4.5 Cálculo y control de los precios
4.6 Actividades: control de consumos y costes del servicio de bar-cafetería

5 El control general de la actividad del bar-cafetería
5.1 Control de la producción y el servicio en el bar-cafetería
5.2 Actividades: el control general de la actividad del bar-cafetería

6 Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración
6.1 Gestión comercial
6.2 Control de calidad

6.3 Actividades: gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración
6.4 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 1

Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería

1 Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería
1.1 Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería
1.2 Actividades: gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería

2 Internet - vía de comercialización para bar-cafetería
2.1 Qué es internet
2.2 Internet como proveedor
2.3 Internet como herramienta de promoción
2.4 Actividades: internet - vía de comercialización para bar-cafetería
2.5 Cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 2
2.6 Cuestionario: cuestionario módulo 5