

Control de la actividad económica del bar y cafetería (UF0256)

Control de la actividad económica del bar y cafetería (UF0256)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
1.1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
1.2. Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

Unidad didáctica 2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.
2.1. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
2.2. Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
2.3. Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
2.4. Tipo jurídico de empresario: individual y social.
2.5. Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
2.6. El empresario individual y el empresario social.
2.7. 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.
2.8. 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 de bar-cafetería.
3.1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
3.2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
3.3. Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
3.4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

© icaformación2026

Unidad didáctica 4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.
4.1. Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y 4.2 registro documental. Control de consumos.
4.3. Control por copeo. Escandallos.
4.4. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

Unidad didáctica 5. El control general de la actividad de 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.

© icaformación2026