







Control de la Activida Cafeterí



NESEM

SINESS SCHOOL

a (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Control de la Activida Cafeteri

duración total: 90 horas horas telefo

precio: 0€*

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Para el equipo de profesionales del ámbito de restaurac cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas al cliente, consiguiendo la calidad y objetivos económico prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alin pequeños establecimientos de esta naturaleza. Así, con necesarios para controlar la actividad económica del bar



mica del Bar y Cafetería (Online)



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Analizar el sector de la restauración y, en particular, la relaciones de estos establecimientos con otras empresa
- Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un peque información existentes para la constitución y puesta en r
- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas calculando los costes de materias primas y demás géne
- Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y contro de bar-cafetería.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Actividad Económica del Bar y Cafetería certificando el la Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditaci adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form la obtención del correspondiente Certificado de Profesio convocatorias que vayan publicando las distintas Comul Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. I en grandes y en medianas empresas de restauración, b privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la deprestaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre Granada, a (día) de (m

La direccion General



Sello





forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

mica del Bar y Cafetería (Online)

UDIOS EMPRESARIALES



partición a nivel nacional de formación : TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A





y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0256 Control de la Actividad Econ-



mica del Bar y Cafetería (Online)



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado "Guía del Alumno" entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores especon una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.
- A través del Campus Virtual: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan





+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

mica del Bar y Cafetería (Online)





y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información



ursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de ope administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

Este sistema comunica al alumno directamente con nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alun sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEN

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE LA ACTIVUNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR-CAFETERÍA: ESTABL

- 1.El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de esta
- 2.Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mer-UNIDAD DIDÁCTICA 2. VIABILIDAD ECONÓMICA Y FI

- 1.Trámites y documentación relativa a la constitución y
- 2.Organigrama del bar- cafetería. Selección de persor
- 3.Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- 4. Tipo jurídico de empresario: individual y social.
- 5. Distinción entre empresa, empresario y establecimie
- 6.El empresario individual y el empresario social.
- 7.Profesionales y organismos estatales, autonómicos procedimientos económico-administrativos relativos al ir
- 8. Valoración de la importancia que tiene la creación y de la economía nacional y para la integración sociolabor UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO Y CON BAR-CAFFTERÍA
- 1.Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: C bebidas y demás géneros para el barcafetería.
- 2.El ciclo de compra. El inventario permanente y su va con proveedores.
 - 3. Recepción y almacenamiento de géneros: Inspecció
- 4. Gestión y control de inventarios. Registros documen UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y (
 - 1.Control de consumos y costes: Definición y clases d
 - + Información Gratis

documental. Control de consumos.

- 2. Control por copeo. Escandallos.
- 3. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Mé

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL CONTROL GENERAL DE L

- 1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de
- 2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera
- 3. Diario de producción y cierre de caja.
- 4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los pro liquidación de caja en el bar-cafetería.
 - 5. Comparación y aplicación de sistemas de organizac
 - 6. Normalización y formalización de documentación qu

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL COMEF

- 1. Gestión comercial: La estrategia de precios.
- 2.Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- 3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafete
- 4. Gestión y control de calidad: Características peculia
- 5. Concepto de calidad por parte del cliente.
- 6.Programas, procedimientos e instrumentos específic
- 7. Técnicas de autocontrol.