

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN	Duración	90
		Específica	
Código	UF1089		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Dirección en restauración	Nivel	3
Módulo formativo	Administración de unidades de producción en restauración	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Dirección y recursos humanos en restauración	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2 de la UC1097_3 DIRIGIR Y GESTIONAR UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad.

CE1.1 Identificar los puntos necesarios para redactar pequeños proyectos de negocio en restauración.

CE1.2 En un supuesto práctico de desarrollo de proyectos de negocios en restauración:

- Analizar la oferta y la demanda del mercado de restauración para determinar las características del producto o servicio.
- Describir las características de los equipamientos y espacios necesarios para valorar la inversión necesaria.
- Documentar la distribución de los equipamientos, espacios y flujos de actuación de las personas para delimitar las necesidades iniciales.
- Describir las características que identifican el producto o servicio para analizar su grado de viabilidad.
- Analizar las diferentes fuentes de financiación para seleccionar las más adecuadas a las características del proyecto.
- Determinar la estructura de ingresos, costes, cobros y pagos de forma provisional para determinar la viabilidad del proyecto.
- Documentación legal necesaria para apertura establecimiento.

C2: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

CE2.1 Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación empresarial para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.

CE2.2 Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.

CE2.3 En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formular objetivos para una unidad de producción o servicio de alimentos y bebidas determinado en el marco de hipotéticos planes generales de empresa.
- Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantear los programas que se deriven de las opciones de actuación seleccionadas, determinando los medios humanos y materiales necesarios.

Contenidos

1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración

- Análisis del entorno general.
 - Análisis del consumidor.
 - Análisis de la competencia.
 - Fuentes para el estudio: Primarias. Secundarias.
- Análisis interno:
 - Aspectos económicos.
 - Aspectos tecnológicos.
 - Aspectos laborales.
 - Aspectos legales.
- Composición de la oferta en restauración:
 - Variedades de la oferta.

- Requisitos gastronómicos.
- Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración

- Locales e instalaciones en restauración.
 - Características del local.
 - Identificación de flujos de actuación de las personas.
 - Distribución de las zonas.
 - Decoración.
- Equipamiento:
 - Mobiliario.
 - Iluminación.
 - Maquinaria y utensilios.
 - Frío y acondicionamiento.

3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración

- Plan de inversión.
- Plan de financiación.
- Estimación de gastos.
- Costes internos.
- Costes externos.
- Ratios básicos.
- Memoria proyecto.
 - Actividad de la sociedad.
 - Base de presentación de las cuentas anuales.
 - Distribución de resultados.
 - Normas de valoración.
 - Activo inmovilizado.
 - Capital social.
 - Deudas.
 - Gastos.
- Documentación legal.
 - Requisitos técnicos exigidos.
 - Licencias y documentación.
 - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
 - Seguros de responsabilidad civil y otros.
 - Información adicional.

4. Planificación empresarial

- Elementos del proceso de planificación empresarial.
 - Misión.
 - Objetivos.
 - Estrategias.
 - Políticas.
 - Procedimientos.
 - Reglas.
 - Programas.
 - Presupuesto.
- Pautas de la planificación estratégica en restauración.
 - Metas de la empresa.
 - Capacidades de los directivos.
 - Fortalezas y debilidades internas.
 - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
 - Desarrollo de planes.
 - Selección de alternativas.
 - Medición de resultados y control estratégico.
- Objetivo empresarial y plan estratégico.
 - Posición competitiva óptima.
 - Planificación de la organización.
 - Descripción del mercado, existente o por crear.

- Ventajas competitivas.
- Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
- Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
- Comunicación interna y externa en la empresa.

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Dirección en restauración.