

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA	Duración	90
		Específico	
Código	UF0256		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Servicios de bar y cafetería	Nivel	2
Módulo formativo	Gestión del bar-cafetería	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	Duración	30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, RP4, RP5 y RP6 de la Unidad de competencia UC1050_2: GESTIONAR EL BAR-CAFETERÍA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería, considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas.
- CE1.1 Distinguir los diferentes tipos de establecimientos que desarrollan la actividad de bar-cafetería, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas y de bebidas, tipologías de clientes y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.
 - CE1.2 Describir las relaciones externas con otras empresas.
 - CE1.3 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.
- C2: 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.
- CE2.1 Diferenciar los conceptos de empresa, empresario y establecimiento mercantil.
 - CE2.2 Identificar los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre trámites relativos a constitución de pequeñas empresas, ayudas y subvenciones para su creación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial.
 - CE2.3 Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario.
 - CE2.4 Esquematizar los requisitos legales, trámites, documentos y organismos relacionados con la creación, constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.
 - CE2.5 Elaborar un documento de proyecto que recoja la presentación y justificación de la idea de negocio, el estudio de mercado, el plan de marketing, la organización, recursos y la viabilidad económica y financiera del establecimiento.
- C3: Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- CE3.1 Analizar técnicas de relación con proveedores que permitan resolver situaciones comerciales tipo en pequeñas empresas dedicadas a la actividad de bar-cafetería.
 - CE3.2 Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a determinadas ofertas gastronómicas y de bebidas propias de un bar-cafetería, redactando las órdenes de petición.
 - CE3.3 Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
 - CE3.4 Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
 - CE3.5 Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
 - CE3.6 Efectuar operaciones de control, detectando posibles deterioros o pérdidas y desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y adoptando medidas para su resolución.
 - CE3.7 Efectuar operaciones de almacenamiento manipulando de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.
 - CE3.8 Utilizar la documentación y libros necesarios para el control del almacén.

C4: Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás géneros.

CE4.1 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas y demás géneros.

CE4.2 Partiendo de determinadas ofertas gastronómicas y de bebidas características de bar-cafetería, debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de productos ofrecidos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos.
- Cumplimentar la documentación específica.
- Fijar precios de la oferta gastronómica y de bebidas del bar-cafetería.

CE4.3 Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C5: Desarrollar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.

CE5.1 Identificar los sistemas y procesos de gestión económica y financiera que mejor se adaptan a la actividad de bar-cafetería.

CE5.2 A partir de datos supuestos realizar el diario de producción y cierre de caja.

CE5.3 Aplicar métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.

CE5.4 Identificar los sistemas y procesos de gestión de la producción y el servicio que mejor se adaptan a la actividad de bar y a distintos niveles de producción.

CE5.5 Identificar los sistemas y procesos de gestión comercial que mejor se adaptan a la actividad de bar-cafetería y a distintos niveles de producción.

CE5.6 Comparar y aplicar sistemas de organización de la información adecuados para proporcionar información actualizada sobre la situación económico-financiera del bar-cafetería.

CE5.7 Aplicar métodos sencillos para la gestión y control de la calidad del servicio

Contenidos

1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa:

- El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
- Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería:

- Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
- Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- Tipo jurídico de empresario: individual y social.
- Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
- El empresario individual y el empresario social.
- 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.
- 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

3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería:

- Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
- Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería:

- Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos.
- Control por copeo. Escandallos.
- Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

5. El control general de la actividad de bar-cafetería.

- Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
- Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería. - Diario de producción y cierre de caja.
- Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
- Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
- Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

- Gestión comercial: La estrategia de precios.
- Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
- Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
- Gestión y control de calidad: Características peculiares. Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- 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: Servicios de bar y cafetería.