

NOMBRE DEL CURSO: CREA TU PROPIO RESTAURANTE ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO HORAS: 100

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer las clasificaciones de las empresas culinarias por diferentes características y la constitución jurídica que cumplir para serlo y funcionar.
- ✓ Adquirir conocimientos para prevenir errores e inconvenientes en la apertura de nuestro propio negocio, estudiando diferentes variables y haciendo un análisis económico-financiero.
- ✓ Aprender sobre planificación empresarial, instalaciones, equipamientos y gestión fiscal, laboral y contable de pequeños negocios.

INDICE:

UNIDAD 1. CONSTITUCIÓN JURÍDICA DEL PEQUEÑO NEGOCIO O MICROEMPRESA

1. Clasificación de las empresas

- 1.1. Por su finalidad
- 1.2. Por su actividad
- 1.3. Por su tamaño
- 1.4. Por su ámbito territorial
- 1.5. Por la naturaleza de su capital

2. Tipos de sociedades mercantiles más comunes en pequeños negocios o microempresas

- 2.1. Empresario individual
- 2.2. Sociedades mercantiles

3. La forma jurídica de sociedad: exigencias legales, fiscales, responsabilidad frente a terceros y capital social

- 3.1. Sociedad Unipersonal
- 3.2. Sociedad Anónima
- 3.3. Sociedad de Responsabilidad Limitada
- 3.4. Sociedad Laboral
- 3.5. Sociedad Colectiva
- 3.6. Sociedad Comanditaria
- 3.7. Sociedades Cooperativas

4. La elección de la forma jurídica de la microempresa

- 4.1. Ventajas e inconvenientes de cada forma

Recuerda

UNIDAD 2. GESTIÓN CONTABLE, FISCAL Y LABORAL EN PEQUEÑOS NEGOCIOS O MICROEMPRESAS

1. Obligaciones contables en función de la forma jurídica

- 1.1. El Plan General de Contabilidad
- 1.2. Conceptos básicos
- 1.3. El registro contable de las operaciones
- 1.4. Cuentas anuales en pequeños negocios

2. La gestión fiscal en pequeños negocios

3. Obligaciones de carácter laboral

- 3.1. El Servicio Público de Empleo Estatal y la contratación laboral
- 3.2. La Tesorería General de la Seguridad Social

4. Aplicaciones informáticas y ofimáticas de gestión contable, fiscal y laboral

- 4.1. El tratamiento de textos en la elaboración de escritos
- 4.2. La hoja de cálculo en la elaboración de nóminas
- 4.3. La base de datos en la gestión de personal
- 4.4. Aplicaciones de gestión contable y fiscal

Recuerda

UNIDAD 3. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO EN RESTAURACIÓN

1. Análisis del entorno general

- 1.1. Análisis del consumidor
- 1.2. Análisis de la competencia
- 1.3. Fuentes para el estudio

2. Análisis interno

- 2.1. Aspectos económicos
- 2.2. Aspectos tecnológicos
- 2.3. Aspectos laborales
- 2.4. Aspectos legales

3. Composición de la oferta en restauración

- 3.1. Variedad de la oferta
- 3.2. Requisitos gastronómicos
- 3.3. Planificación, redacción y diseño de menús y cartas

4. Actividad práctica UF1-1

Recuerda

UNIDAD 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Locales e instalaciones en restauración

- 1.1. Características del local
- 1.2. Identificación de flujos de actuación de las personas
- 1.3. Distribución de las zonas
- 1.4. Decoración

2. Equipamiento

- 2.1. Mobiliario
- 2.2. Iluminación
- 2.3. Maquinaria y utensilios
- 2.4. Frío y acondicionamiento

3. Actividad Práctica UF1-2

Recuerda

UNIDAD 5. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

- 1. Plan de inversión
- 2. Plan de financiación
- 3. Estimación de gastos
- 4. Costes internos
- 5. Costes externos
- 6. Ratios básicos
- 7. Memoria proyecto
 - 7.1. Actividad de la sociedad
 - 7.2. Base de presentación de las cuentas anuales

7.3. Distribución de resultados

7.4. Normas de valoración

7.5. Activo inmovilizado

7.6. Capital social

7.7. Deudas

7.8. Gastos

8. Documentación legal

8.1. Requisitos técnicos exigidos

8.2. Licencias y documentación

8.3. Aplicación normativa higiénico-sanitaria

8.4. Seguros de responsabilidad civil y otros

8.5. Información adicional

9. Actividad Práctica UF1-3

Recuerda

UNIDAD 6. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL

1. Elementos del proceso de planificación empresarial

1.1. Misión

1.2. Objetivos

1.3. Estrategias

1.4. Políticas

1.5. Procedimientos

1.6. Reglas

1.7. Programas

1.8. Presupuesto

2. Pautas de la planificación estratégica en restauración

2.1. Metas de la empresa

2.2. Capacidades de los directivos

2.3. Fortalezas y debilidades internas

2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno

2.5. Desarrollo de planes

2.6. Selección de alternativas

2.7. Medición de resultados y control estratégico

3. Objetivo empresarial y plan estratégico

3.1. Posición competitiva óptima

3.2. Planificación de la organización

3.3. Descripción del mercado, existente o por crear

3.4. Ventajas competitivas

3.5. Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales

3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos

3.7. Comunicación interna y externa en la empresa

4. Actividad Práctica UF1-4

Recuerda