

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Crea Tu Propio Restaurante

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Planificar iniciativas y actividades empresariales en pequeños negocios o microempresas.
  - Dirigir y controlar la actividad empresarial diaria y los recursos de pequeños negocios o microempresas.
- Realizar las gestiones administrativas, económico-financieras de pequeños negocios o microempresas.
- Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad.
- Conocer las necesidades que tiene el mantenimiento de un restaurante.

Contenidos:

## TEMA 1. CONSTITUCIÓN JURÍDICA DEL PEQUEÑO NEGOCIO O MICROEMPRESA.

Clasificación de las empresas.

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

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

La elección de la forma jurídica de la microempresa.

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

Obligaciones contables en función de la forma jurídica.

La gestión fiscal en pequeños negocios.

Obligaciones de carácter laboral.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

### TEMA 3. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

Análisis del entorno general.

Análisis interno.

Composición de la oferta en restauración.

### TEMA 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

Locales e instalaciones en restauración.

Equipamiento.

### TEMA 5. 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.

Documentación legal.

### TEMA 6. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL.

Elementos del proceso de planificación empresarial.

Pautas de la planificación estratégica en restauración.

Objetivo empresarial y plan estratégico.

