

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.

