Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Desarrollar proyectos de negocios de pastelería con el objeto de analizar su grado de viabilidad.
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para establecimientos de pastelería.
- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.
- Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo. - Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad.

Contenidos:

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

1.1. Análisis del entorno general.

1.1.1. Análisis del consumidor

1.1.2. Análisis de la competencia.

1.1.3. Fuentes para el estudio:

1.1.3.1. Primarias.

1.1.3.2. Secundarias.

1.2. Análisis interno:

1.2.1. Aspectos económicos.

1.2.2. Aspectos tecnológicos.

1.2.3. Aspectos laborales.

1.2.4. Aspectos legales.

1.3. Composición de la oferta en pastelería:

1.3.1. Variedades de la oferta.

1.3.2. Requisitos gastronómicos.

1.3.3. Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.

2. Elección de instalaciones y Equipamientos en Pastelería

2.1. Locales e instalaciones en pastelería.

2.1.1. Características del local.

2.1.2. Identificación de flujos de actuación de las personas

2.1.3. Distribución de las zonas.

2.1.4. Decoración.

2.2. Equipamiento:

2.2.1. Mobiliario.

2.2.2. Iluminación.

2.2.3. Maquinaria y utensilios.

2.2.4. Frío y acondicionamiento.

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

3.1. Plan de inversión.

3.2. Plan de financiación.

3.3. Estimación de gastos.

3.4. Costes internos.

3.5. Costes externos.

3.6. Ratios básicos.

3.7. Memoria proyecto.

3.7.1. Actividad de la sociedad.

3.7.2. Base de presentación de las cuentas anuales.

3.7.3. Distribución de resultados.

3.7.4. Normas de valoración.

3.7.5. Activo inmovilizado.

3.7.6. Capital social.

3.7.7. Deudas.

3.7.8. Gastos.

3.8. Documentación legal.

3.8.1. Requisitos técnicos exigidos.

3.8.2. Licencias y documentación.

3.8.3. Aplicación normativa higiénico-sanitaria.

3.8.4. Seguros de responsabilidad civil y otros.

3.8.5. Información adicional.

4. Planificación empresarial

4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.

4.1.1. Misión.

4.1.2. Objetivos.

4.1.3. Estrategias.

4.1.4. Políticas.

4.1.5. Procedimientos.

4.1.6. Reglas.

4.1.7. Programas.

4.1.8. Presupuesto.

4.2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería.

4.2.1. Metas de la empresa.

4.2.2. Capacidades de los directivos.

4.2.3. Fortalezas y debilidades internas.

4.2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.

4.2.5. Desarrollo de planes.

4.2.6. Selección de alternativas.

4.2.7. Medición de resultados y control estratégico.

4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.

4.3.1. Posición competitiva óptima.

4.3.2. Planificación de la organización.

4.3.3. Descripción del mercado, existente o por crear.

4.3.4. Ventajas competitivas.

4.3.5. Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.

4.3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.

4.3.7. Comunicación interna y externa en la empresa.

5. Organización en los establecimientos de pastelería

5.1. Clasificación.

5.1.1. Obrador de pastelería con venta al público.

5.1.2. Pastelerías y confiterías.

5.1.3. Café y Pastelería.

5.1.4. Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros.

5.2. Descripción de una organización eficaz.

5.2.1. Especialización del trabajo.

5.2.2. Departamentalización.

5.2.3. Cadena de mando.

5.2.4. Extensión del tramo de control.

5.2.5. Centralización y descentralización.

5.2.6. Formalización.

5.3. Tipos de estructuras organizativas.

5.3.1. Estructura Lineal.

5.3.2. Estructura Funcional.

5.3.3. Estructura Línea y Staff.

5.3.4. Estructura en Comité.

5.3.5. Estructura Matricia.

5.4. Organigrama.

5.4.1. Definición y características.

5.4.2. Funciones.

5.4.3. Tipos.

5.4.3.1. Organigrama vertical.

5.4.3.2. Organigrama horizontal.

5.4.3.3. Organigrama circulares.

5.4.3.4. Organigrama escalares.

5.4.3.5. Organigrama mixto.

5.4.4. Tipos de departamentos en pastelería.

5.4.4.1. Características.

5.4.4.2. Funciones.

5.4.5. Organización del trabajo

5.4.5.1. Confección de horarios y turnos de trabajo.

5.4.5.2. Estimación de necesidades y materiales.

5.4.5.3. Estudio de productividad del departamento.

5.5. Relaciones con otros departamentos.

5.5.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.

5.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal

6.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.

6.1.1. Identificación y naturaleza del puesto.

6.1.2. Descripción del trabajo.

6.1.3. Requerimiento de capacidades.

6.1.4. Otros requerimientos.

6.2. Procedimientos para la selección de personal.

6.2.1. Perfil profesiográfico.

6.2.2. Reclutamiento.

6.2.3. Preselección de candidatura.

6.2.4. Instrumentos de selección.

6.2.4.1. Test psicotécnico.

6.2.4.2. Pruebas profesionales.

6.2.4.3. Entrevistas.

6.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.

6.3.1. Contratación.

6.3.2. Estatuto de los trabajadores.

6.3.3. Convenios colectivos.

7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería

7.1. Características de la Dirección.

7.1.1. Unidad de mando.

7.1.2. Delegación.

7.2. Tipos de Dirección.

7.2.1. Global.

7.2.2. Departamental.

7.2.3. Operacional.

7.3. Ciclo de la Dirección.

7.3.1. Planificación y toma de decisiones.

7.3.2. Integración.

7.3.3. Trabajo en equipo.

7.3.4. Evaluación del desempeño.

7.3.5. Retribución.

7.3.6. Motivación.

7.4. Formación interna y continúa de los trabajadores.

7.4.1. Análisis de las necesidades.

7.4.2. Ventajas de la formación.

7.5. Sistemas de incentivos para el personal.

7.5.1. Programas de pagos de incentivos.

7.5.2. Reducción de la rotación de personal.

7.5.3. Ayuda a la formación.

7.5.4. Conciliación.

7.5.5. Seguridad laboral.