

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Gestión del proyecto de restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Desarrollar proyectos de negocios de restauración 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 áreas, departamentos o establecimientos de restauración.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración

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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.2.3. Aspectos laborales.

1.2.4. Aspectos legales.

1.3. Composición de la oferta en restauración:

1.3.1. Variedades de la oferta.

1.3.2. Requisitos gastronómicos.

1.3.3. Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración

2.1. Locales e instalaciones en restauración.

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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



UNIDAD DIDÁCTICA 3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración

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.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

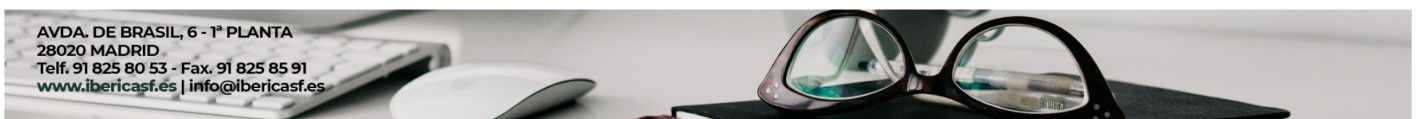
4.1.8. Presupuesto.

4.2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.

4.2.1. Metas de la empresa.

4.2.2. Capacidades de los directivos.

4.2.3. Fortalezas y debilidades internas.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.