

## UF1089 GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN (ONLINE)



**250,00 € - 350,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1089 Gestión del Proyecto de Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1097\_3 Administración de unidades de producción en restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la Gestión del Proyecto de Restauración.

**Categorías:** [Hostelería y Turismo](#) |

## INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	90 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del entorno general.
2. - Análisis del consumidor.
3. - Análisis de la competencia.
4. - Fuentes para el estudio:
5. \* Primarias.
6. \* Secundarias.
7. Análisis interno:
8. - Aspectos económicos.
9. - Aspectos tecnológicos.
10. - Aspectos laborales.
11. - Aspectos legales.
12. Composición de la oferta en restauración:
13. - Variedades de la oferta.
14. - Requisitos gastronómicos.
15. - Planificación, redacción y diseño de menús y cartas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN**

1. Locales e instalaciones en restauración.
2. - Características del local.
3. - Identificación de flujos de actuación de las personas.
4. - Distribución de las zonas.
5. - Decoración.
6. Equipamiento:
7. - Mobiliario.
8. - Iluminación.
9. - Maquinaria y utensilios.
10. - Frío y acondicionamiento.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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.
8. - Actividad de la sociedad.
9. - Base de presentación de las cuentas anuales.
10. - Distribución de resultados.
11. - Normas de valoración.
12. - Activo inmovilizado.
13. - Capital social.
14. - Deudas.
15. - Gastos.
16. Documentación legal.
17. - Requisitos técnicos exigidos.
18. - Licencias y documentación.
19. - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
20. - Seguros de responsabilidad civil y otros.
21. - Información adicional.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL.**

1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
2. - Misión.
3. - Objetivos.
4. - Estrategias.
5. - Políticas.
6. - Procedimientos.
7. - Reglas.
8. - Programas.
9. - Presupuesto.
10. Pautas de la planificación estratégica en restauración.
11. - Metas de la empresa.
12. - Capacidades de los directivos.
13. - Fortalezas y debilidades internas.
14. - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
15. - Desarrollo de planes.
16. - Selección de alternativas.
17. - Medición de resultados y control estratégico.
18. Objetivo empresarial y plan estratégico.
19. - Posición competitiva óptima.
20. - Planificación de la organización.
21. - Descripción del mercado, existente o por crear.
22. - Ventajas competitivas.
23. - Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
24. - Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
25. - Comunicación interna y externa en la empresa.