

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	CURS CONTROL EMPRESARIAL DAVANT SITUACIONS DE CRISI
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Introducció <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptes generals.</li> <li>- Factors de canvi sectorials</li> </ul> </li> <li><b>2.</b> La comptabilitat i la gestió econòmica d'un negoci. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilitat de la comptabilitat per a la gestió d'un negoci.</li> <li>- Interpretació de la informació comptable.</li> <li>- Anàlisi patrimonial.</li> <li>- Anàlisi econòmic.</li> <li>- Anàlisi financer.</li> <li>- El quadre de comandament del gerent.</li> </ul> </li> <li><b>3.</b> Gestió de RR:HH. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepte d'organització.</li> <li>- Management.</li> <li>- Formació dels RR:HH.</li> <li>- Selecció de personal.</li> <li>- Gestió de personal.</li> </ul> </li> <li><b>4.</b> Gestió de producció al Restaurant. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factors productius</li> <li>- Els controls de qualitat.</li> <li>- El control de costos.</li> <li>- Aprovisionament</li> <li>- Mecanització i automatització de la gestió de producció.</li> </ul> </li> <li><b>5.</b> Gestió comercial i màrqueting <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestió comercial a l'empresa.</li> <li>- Anàlisi de la situació.</li> <li>- Estratègies bàsiques.</li> <li>- El pla de màrqueting.</li> </ul> </li> <li><b>6.</b> Qualitat en el servei. <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entorn actual de la qualitat en els serveis.</li> <li>- La qualitat total</li> <li>- Auditoria interna.</li> <li>- Punts fonamentals en la qualitat de servei.</li> </ul> </li> <li><b>7.</b> Fiscalitat en la restauració <ul style="list-style-type: none"> <li>- Què és la fiscalitat?</li> <li>- Els diferents tipus d'impostos.</li> <li>- Cas pràctic.</li> </ul> </li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
<b>SISTEMA D'AVALUACIÓ</b>	QÜESTIONARI: SI
<b>CERTIFICACIÓ</b>	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	<b>CURSO CONTROL EMPRESARIAL FRENTE A SITUACIONES DE CRISIS</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Introducción <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos generales.</li> <li>- Factores de cambio sectoriales</li> </ul> </li> <li><b>2.</b> La contabilidad y la gestión económica de un negocio. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilidad de la contabilidad per a la gestión de un negocio.</li> <li>- Interpretación de la información contable.</li> <li>- Análisis patrimonial.</li> <li>- Análisis económico.</li> <li>- Análisis financiero.</li> <li>- El cuadro de mando del gerente.</li> </ul> </li> <li><b>3.</b> Gestión de RR:HH. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de organización.</li> <li>- Management.</li> <li>- Formación de los RR:HH.</li> <li>- Selección de personal.</li> <li>- Gestión de personal.</li> </ul> </li> <li><b>4.</b> Gestión de producción en el Restaurante. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factores productivos</li> <li>- Los controles de calidad.</li> <li>- El control de costes.</li> <li>- Aprovisionamiento</li> <li>- Mecanización y automatización de la gestión de producción.</li> </ul> </li> <li><b>5.</b> Gestión comercial y márketing. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestión comercial en la empresa.</li> <li>- Análisis de la situación.</li> <li>- Estrategias básicas.</li> <li>- El plan de márketing.</li> </ul> </li> <li><b>6.</b> Calidad en el servicio. <ul style="list-style-type: none"> <li>- El entorno actual de la calidad en los servicios.</li> <li>- La calidad total</li> <li>- Auditoria interna.</li> <li>- Puntos fundamentales en la calidad de servicio.</li> </ul> </li> <li><b>7.</b> Fiscalidad en la restauración. <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué es la fiscalidad?</li> <li>- Los diferentes tipos de impuestos.</li> <li>- Caso práctico.</li> </ul> </li> </ol>
	<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS</b>
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>CUESTIONARIO: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO</b>

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona