

<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 GERÈNCIA EN ELS PETITS NEGOCIS D'HOSTALERIA
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS *</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> La Comptabilitat i la Gestió Econòmica del 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 financer</li> <li>- El Quadre de Comandament del Gerent</li> </ul> </li> <li><b>2.</b> Gestió de Recursos Humans <ul style="list-style-type: none"> <li>- El concepte d'Organització</li> <li>- La selecció de personal</li> <li>- La gestió de personal</li> </ul> </li> <li><b>3.</b> Gestió de Producció als Restaurants <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> </ul> </li> <li><b>4.</b> Gestió Comercial i Marketing <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estratègies bàsiques</li> <li>- El Pla de Marketing</li> </ul> </li> <li><b>5.</b> Qualitat al Servei <ul style="list-style-type: none"> <li>- Punts fonamentals en la qualitat de Servei</li> </ul> </li> <li><b>6.</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 general</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'AVAUACIÓ</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>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	CURSO GERENCIA EN LOS PEQUEÑOS NEGOCIOS DE HOSTELERÍA
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> La Contabilidad y la Gestión Económica del negocio <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilidad de la Contabilidad para la gestión de un negocio.</li> <li>- Interpretación de la información contable</li> <li>- Análisis Patrimonial</li> <li>- Análisis financiero</li> <li>- El Cuadro de Mando del Gerente</li> </ul> </li> <li><b>2.</b> Gestión de Recursos Humanos <ul style="list-style-type: none"> <li>- El concepto de Organización</li> <li>- La selección de personal</li> <li>- La gestión de personal</li> </ul> </li> <li><b>3.</b> Gestión de Producción en los Restaurantes <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> </ul> </li> <li><b>4.</b> Gestión Comercial y Marketing <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrategias básicas</li> <li>- El Plan de Marketing</li> </ul> </li> <li><b>5.</b> Calidad en Servicio <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puntos fundamentales en la calidad de servicio</li> </ul> </li> <li><b>6.</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 general</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>	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	CUESTIONARIO: SI
<b>CERTIFICACIÓN</b>	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona