GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN. VTP

SKU: N / A | **Categorías:** Comercio y Marketing, Gestión Empresarial, Dirección y Recursos Humanos, Proyectos, Seguimiento y Seguridad en Obras, Sin categorizar

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 100

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Gestión del proyecto de restauración

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

UD1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración.

1.1. Análisis del entorno general.

1.2. Análisis interno.

1.3. Composición de la oferta en restauración.

UD2. Instalaciones y Equipamientos en Restauración.

2.1. Locales e instalaciones en restauración.

2.2. Equipamiento.

UD3. 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.

3.8. Documentación legal.

UD4. Planificación empresarial.

4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.

4.2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.

4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.

Tal vez te interese este curso: Gestión de bodegas en restauración

O quizá este otro: Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería

Síguenos en: Instagram