



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	MONTA TU CAFETERÍA O BAR LOCAL CON ÉXITO
DURACIÓN (HORAS)	120
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ESPAÑA EMPRENDE</li> <li>● EMPRENDEDORAS</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	Dirigido a personas que desean emprender en servicios de hostelería.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Adquirir las competencias necesarias para emprender un negocio de cafetería o bar local, aprendiendo a definir un concepto rentable, diseñar una oferta de productos ajustada al mercado, organizar la operativa básica y los equipos, calcular costes e inversión inicial, cumplir la normativa esencial y preparar el lanzamiento del proyecto con acciones de marketing local.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	No se contempla
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oportunidad y modelo de negocio en hostelería.</li> <li>2. Concepto y análisis de público y ubicación.</li> <li>3. Legal y permisos: licencias y seguro.</li> <li>4. Seguridad alimentaria y APPCC.</li> <li>5. Carta rentable.</li> <li>6. Carte rentable II: ingeniería de menú.</li> <li>7. Compras, proveedores e inventarios.</li> <li>8. Operaciones: flujos, tiempo, atención y gestión de quejas.</li> <li>9. Finanzas operativas.</li> <li>10. Marketing local y digital.</li> <li>11. Taller práctico: proyecto emprendedor.</li> </ol>
OBSERVACIONES	Para ejercer se exige el certificado de formación en manipulación de alimentos.

