

GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN. UF1089

SKU: EVOL-5099-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [90](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

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.

