

# GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE BARES



## OBJETIVO

En este curso aprenderás a hacerte cargo de una barra como un verdadero profesional en temas administrativos, además de llevar un control estricto de inventario, gestión de compras, gastos de bar, rentabilidad, aspectos legales, control de personal, además aprenderás el desarrollo de una carta competitiva, costeo, implementación, venta de la misma, etc.

**REQUISITOS:** Ser mayor de 23 años o tener 5 años de experiencia comprobables en barra.

**DURACIÓN:** 8 Clases de 4 horas c/u (32 hrs totales)



## EL BAR Y SU ESTRUCTURA

- ° Plano general de un Bar
- ° Ubicación
- ° Mueble de Bar
- ° Equipo y Maquinas de Bar
- ° Principio creativo para crear el proyecto de Bar

## LA PRIMERA COMPRA

- ° Desarrollo de planilla Excel de costeo
- ° Desarrollo de Check List
- ° Búsqueda de proveedores
- ° Tipos de negociaciones



## ASPECTOS LEGALES

- ° Patente
- ° Seremi
- ° Ley de Alcoholes
- ° Leyes Laborales



# INVENTARIO Y BODEGAJE

- ° Desarrollo de planilla Excel de Inventario
- ° Métodos de Bodegaje
- ° FIFO y LIFO
- ° Claves y tips de Manipulación de Alimentos



# PERSONAL DE BAR

- ° Cantidad de personal y sus roles
- ° Precio mercado H.H.
- ° Desarrollo de planilla Excel de control de horarios y sueldos
- ° Estructura Organizacional



# DESARROLLO DE CARTA DE BAR

- ° Análisis de la Tendencia Actual
- ° Estructura de una Carta
- ° Como implementar la Coctelería de Autor
- ° Desarrollo de planilla Excel de Formato de Carta



# MARKETING

- ° Tendencias actuales en la Industria
- ° Las 4P del Marketing aplicadas al Bar
- ° Redes Sociales en Coctelería
- ° Psicología del Color

# REPORTES DE RENTABILIDAD

- ° Desarrollo de planilla Excel de reportes y macro control del rendimiento del Bar
- ° Inicio del Proyecto de Bar



# EVALUCIÓN PROYECTO DE BAR

