



C EMPRENDEBARES
FUNDACIÓN **Cruzcampo**

**APRENDE CÓMO
DISEÑAR Y PLANIFICAR
TU NEGOCIO DE HOSTELERÍA**

Enero - Junio 2018

¡Inscríbete hasta el 11 de diciembre!

Promueve:



Co-financian:



PARA JÓVENES



¡Aprovecha esta oportunidad!

- Entre 18 y 29 años
- Residentes en Andalucía
- Desempleados que no cursan formación oficial
- Impulsa tu empleabilidad
- Genera una valiosa red de contactos y networking
- Desarrolla habilidades para el emprendimiento
- Enriquece el ecosistema emprendedor andaluz

METODOLOGÍA



Aprende a través de un caso real

Clases
presenciales

Sesiones
inspiradoras

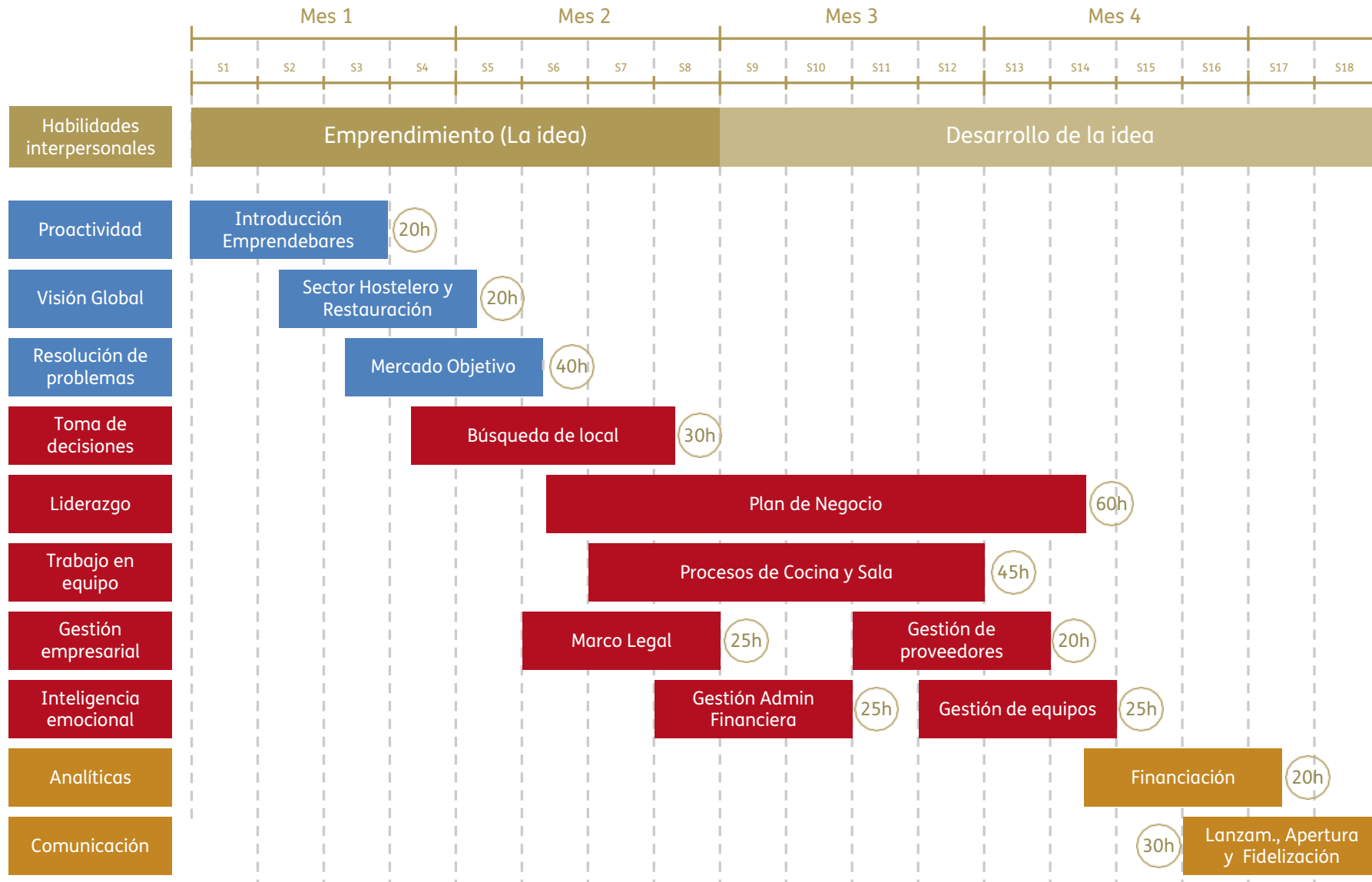
Sesiones
individuales

Fórmate en conocimientos y competencias
para el diseño y planificación de nuevos
modelos de negocio en hostelería.

Construye tu propio plan
de empresa mediante la
metodología de en Bridge for
Billions, plataforma online
mediante la que aplicar
tus aprendizajes y recibir
asesoramiento.



PROGRAMA



- Propuesta de valor
- Mapa de competidores

- Mapa de socios estratégicos

- Venta y Actividades clave

- Estrategias de precio y Modelos de negocio

- Plan de crecimiento

- Proyecciones Financieras

- Proyecciones de impacto social

CONTENIDOS



- 1. INTRODUCCIÓN EMPRENDEBARES** (20 horas)
 - El camino del emprendedor
 - Ventajas e inconvenientes de emprender
 - Claves de éxito
- 2. SECTOR HOSTELERO Y RESTAURACIÓN** (20 horas)
 - Evolución y situación actual
 - Claves del Éxito para la Hostelería del Siglo XXI
 - Segmentación del Sector
- 3. MERCADO OBJETIVO** (40 horas)
 - Estudio y selección Mercado
 - La idea, la esencia de lo que quiero conseguir
 - Ventajas competitivas
- 4. BUSQUEDA DEL LOCAL** (30 horas)
 - Alquiler/compra/traspaso (Cambio de titularidad)
 - Ubicación (mercado objetivo)
 - Reforma
- 5. PLAN DE NEGOCIO** (60 horas)
 - Propuesta de Valor (Cómo)
 - Perfil concreto del cliente (a quién)
 - Desarrollo y ejecución plan de negocio: ventas y actividades clave
 - APP (bridge of billions)
- 6. MARCO LEGAL** (25 horas)
 - Autónomo/tipos de sociedad/Franquicias
 - Legislación: ruido, incendios, residuos, comunidades de vecinos...
 - Papeleo: El camino de la burocracia: algunos atajos
- 7. COCINA Y SALA** (45 horas)
 - Técnicas de servicio alimentos y bebidas en barra y mesa
 - Diseño menú – Oferta gastronómica
 - Seguridad e Higiene
- 8. GESTIÓN ADMINISTRATIVO-FINANCIERA** (25 horas)
 - Gestorías: contabilidad, nóminas.
 - Impuestos y S.S
 - Estudio rentabilidad negocio – lectura simple seguimiento diario
- 9. GESTIÓN PROVEEDORES** (20 horas)
 - Negociación y selección proveedores
 - Gestión de compras, aprovisionamientos e inventarios
 - Habilidades de negociación y decisión
- 10. GESTIÓN DE PERSONAL** (25 horas)
 - Gestión Riesgos Laborales
 - Gestión de equipos
 - Habilidades: selección de personal y motivación
- 11. FINANCIACIÓN** (20 horas)
 - Proveedores de Cerveza y Café
 - Maquinas: recreativas, tabaco...
 - Habilidades de negociación y control
- 12. LANZAMIENTO, APERTURA Y FIDELIZACIÓN** (30 horas)
 - Herramientas Promoción y Publicidad
 - Atención al cliente.
 - Redes sociales

CALENDARIO Y SEDE



FUNDACIÓN CRUZCAMPO

Antigua Fábrica de Cruzcampo
Avenida de Andalucía 1
41007 - Sevilla

Fecha

De Enero a Junio 2018

Duración

360 horas

Horario

De Lunes a Jueves
de 9:30 a 14:30

INSCRIPCIÓN



¡100% gratuito!

Iniciativa promovida por Fundación Cruzcampo y co-financiada por el Fondo Social Europeo, a través de la Fundación Incyde.



Rellena tu inscripción online
hasta el 11 de diciembre de 2017
presentando tus datos básicos en:



fundacioncruzcampo.com

+34 954 979 653

fundacioncruzcampo@heineken.es

