

# **PROGRAMACION DE EMPRESA E INICIATIVA EMPREDEDORA 2018/19 TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

## **1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN**

Este módulo se enmarca en el segundo curso del ciclo de grado medio de Técnico en cocina y gastronomía de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Dicho título está regulado por :

- RD 1690/2007, 14 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECE EL TITULO DE TECNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACION Y SE FIJAN SUS ENSEÑANZAS MINIMAS (BOE 18/01/2008)
- ORDEN DE 9 DE DICIEMBRE DE 2010, DE LA CONSEJERIA DE EDUCACION, FORMACION Y EMPLEO POR LA QUE SE ESTABLECE EL CURRICULO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TITULO DE TECNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACION EN EL AMBITO DE LA COMUNIDAD AUTONOMA DE LA REGION DE MURCIA (BORM 24/12/2010)

## **2. CONTENIDOS BÁSICOS**

Iniciativa emprendedora: Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc). Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación. La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de cocina. La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la cocina. El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina. La empresa y su entorno. Funciones básicas de la empresa. La empresa como sistema. Análisis del entorno general de una “pyme” de cocina. Análisis del entorno específico de una “pyme” de cocina. Relaciones de una “pyme” de cocina con el conjunto de la sociedad. Creación y puesta en marcha de una empresa. Tipos de empresa. La fiscalidad en las empresas. Elección de la forma jurídica. Trámites administrativos para la constitución de una empresa. Viabilidad económica y viabilidad financiera de una “pyme” de cocina. Función administrativa. Concepto de contabilidad y nociones básicas.

## **3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

## **1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.**

Criterios de evaluación:

- a) se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) se ha analizado el concepto de cultura emprende-dora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una “pyme” relacionada con la cocina y la restauración.
- e) se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la cocina.
- f) se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprende-dora.
- g) se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
- i) se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la cocina, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

## **2. Refine la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.**

Criterios de evaluación:

- a) se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial, el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) se han identificado los elementos del entorno de una “pyme” de cocina.
- e) se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la cocina y la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- h) se han identificado, en empresas de cocina y restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

i) se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una “pyme” de cocina y restauración.

**3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.**

Criterios de evaluación:

- a) se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- b) se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- c) se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- d) se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una “pyme”.
- e) se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas de cocina en la localidad de referencia.
- f) se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- g) se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una “pyme”.

**4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una “pyme”, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.**

Criterios de evaluación:

- a) se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.
- d) se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario

#### **4. CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN**

El profesor/a de este módulo establecerá una prueba teórico-práctica, tomando como referencia los contenidos básicos establecidos en la normativa del título de Técnico en Cocina y gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas. Los criterios de calificación establecidos marcan el 100% de esta prueba. La misma se entenderá superada y por tanto aprobada con una puntuación a partir de cinco.

#### **5. CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO**

La prueba constará de preguntas teóricas y prácticas relativas a los contenidos propios del módulo, serán preguntas abiertas.

Dicha prueba se calificará de 0 a 10 y para superar la misma se debe alcanzar un mínimo de 5 puntos. El aspirante debe venir provisto de calculadora y bolígrafo.