

KURTSOA
CURSO

**REVITALIZACION CONJUNTA DE LOS OSTATOS: CONOCIMIENTOS
BASICOS EN GESTION / OSTATUEN KUDEAKETA BATERATUA:
KUDEAKETAREN OINARRIZKO EZAGUTZAK**

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A
2019/05/06 2019/05/07	16:00-19:00	<p>1.1 Gestión del negocio. / <i>Negozioaren kudeaketa</i> La gestión del negocio engloba una cantidad de puntos a tener en cuenta, muchos de ellos se tiene que valorar antes de la apertura y después entrar en mas detalle. <i>Negozio baten kudeaketan kontuan hartu beharreko zenbait puntu daude: Puntu batzuk ireki baino lehen baloratu behar dira eta geroxeago sakonkiago aztertu.</i></p> <p>1.2. En que se diferencia un Ostatu de otro negocio de Hostelería. / <i>Zer alde dago ostatu baten eta ostalaritzako beste negozio baten artean</i></p> <p>1.3. D.A.F.O. global / <i>DAFO orokorra</i></p> <p>1.4. Herramientas que nos facilitan la buena gestión del negocio / <i>Negozio baten kudeaketa errazteko tresnak</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contabilidad. Excel / <i>Kontabilitatea: Excel</i> - Control de gastos e ingresos. / <i>Gastuak eta diru-sarrerak kontrolatzea</i> - Escandallos / <i>Laginketa</i> - Formación continua / <i>Etengabeko Formakuntza</i> <p>1.5. La importancia del producto local. / <i>Bertako produktuaren garrantzia</i></p> <p>1.6. Emprender, ¿Por qué?, riqueza de un Ostatu. / <i>Ekintzaletza. Zergatik? Ostatu baten aberastasuna</i> Emprender es convertir una idea en un proyecto que aporte valor a uno mismo y a la sociedad, de manera que se consigan unos resultados económicos y sociales sostenibles en el tiempo. <i>Negozio bat sortzea da ideia bat proiektu bihurtzea, zure buruari eta gizarteari balorea emateko eta denboran zehar iraunkorrak izan daitezkeen emaitza ekonomiko eta sozialak lortzeko.</i></p>	SONIA TAPIA AGUEDA SAINZ

Oharra: Ikastaroa euskaraz eta gazteleraz izango da / El curso será en castellano y euskera

LEKUA / LUGAR: IKAZTEGIETAKO UDALETXEAN / AYUNTAMIENTO DE IKAZTEGIETA

INFORMAZIOA ETA IZEN EMATEA / INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN: 627431904 (Miriam) / fpegipuzkoa@hazi.eus

Matrikula: **36 €**

Ondoko kontu korrontean sartu dirua / Ingresar en la siguiente cuenta corriente: **LABORAL KUTXA ES17 3035-0450-19-4500000391**

Kontzeptuan jarri / Indicar en el concepto: **redes + bi abizenak / dos apellidos**

Oharra: dirua ez sartu, onartua izan zarela konfirmatu arte/ no hagas el ingreso hasta que te confirmen que has sido aceptado en el curso. Faktura beharrez gero zure datu fiskalak bidali/ Si necesitas factura, envíanos tus datos fiscales.

