

MÓDULO: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL HOT201

- **Características**

La prueba del módulo de Formación y Orientación Laboral consiste en dos partes:

- La realización de un examen de una duración máxima de dos horas sobre los contenidos y resultados de aprendizaje contemplados en la Orden de 24 de julio de 2008, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Entrega al comienzo del examen de un proyecto de empresa relacionado con las actividades del ciclo formativo con el siguiente guión de diez apartados:

GUIÓN PROYECTO DE EMPRESA

1. Presentación del proyecto.
 - 1.1. La idea de negocio.
 - 1.2. Presentación de los promotores del proyecto.
2. Los clientes.
3. El entorno y la competencia.
 - 3.1. El entorno general.
 - 3.2. El entorno específico
 - 3.3 El análisis DAFO y CAME.
 - 3.4 La competencia
4. Elementos inmateriales de la empresa.
 - 4.1. Localización.
 - 4.2. Cultura e imagen corporativa.
 - 4.3 La responsabilidad social de la empresa.
5. Estrategias de marketing.
 - 5.1. Marketing estratégico.
 - 5.2. Marketing operativo o marketing-mix.
6. Recursos humanos.
 - 6.1. Departamentos y organigrama.
 - 6.2. Descripción de los puestos de trabajo.
 - 6.3. Costes laborales anuales
7. Forma jurídica.
8. Plan de producción.

- 8.1. Plan de producción.
- 8.2. Compras. Proveedores.

9. Análisis económico-financiero.
 - 9.1. Previsión de ventas.
 - 9.2. Inversiones y gastos iniciales.
 - 9.3. Balance de situación.
 - 9.4. Cuenta de pérdidas y ganancias
 - 9.5. Análisis patrimonial, financiero y económico

10. Conclusiones.

- **Útiles necesarios.**

Calculadora y bolígrafo de color azul o negro.

- **Criterios de evaluación**

Los contemplados en la Orden de 24 de julio de 2008, por la que se establece el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para la Comunidad Autónoma de Aragón.