

**MODELO GUIÓN PROYECTO CREACIÓN DE UNA EMPRESA PARA EL CICLO DE DIRECCIÓN DE COCINA.**  
**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de los Módulos de Proyecto**

ALUMNO:

GUIÓN PROYECTO CREACIÓN DE UNA EMPRESA	valor	PUNTUACIÓN
<p><b>1.- RESUMEN DE LA IDEA DE LA EMPRESA.</b></p> <p>1.1.- Denominación y localización.(0'10)</p> <p>1.2.- Misión, visión y valores.(0'10)</p> <p>1.3.-Tipo de establecimiento (0'20) y justificación. Normativa a aplicar. (0'20)</p> <p>1.4 Elección de la forma jurídica. Fundamentación y trámites.(0'10)</p>	0.70	
<p><b>2. PRESENTACIÓN DEL PROMOTOR.</b></p> <p><b>2.1 Currículum u otra forma de presentación.</b></p>	0,10	
<p><b>3.- PLANIFICACIÓN DE RECURSOS HUMANOS.</b></p> <p>3.1.- Cálculo efectivo del personal óptimo, perfil del mismo y justificación. (0'50)</p> <p>3.2.- Organigrama de recursos humanos de la empresa.(0'20)</p> <p>3.3.- Manual de bienvenida del empleado.(0'20)</p>	0.90	
<p><b>4.- PLAN DE MARKETING.</b></p> <p><b>4.1. FASE ANALÍTICA. (0'75)</b></p> <p>- Entorno: económico, político, medioambiental, tecnológico. 0'20</p> <p>- Mercado: Análisis de la Demanda. 0,20</p> <p>-Competencia: Tabla comparativa de la oferta de establecimientos .0'10</p> <p>- Análisis. DAFO. 0'25</p> <p><b>4.2. FASE ESTRATÉGICA. (0'75)</b></p> <p>- Objetivos: qué se quiere conseguir con el Plan de Marketing. 0'25</p> <p>- Definición de la clientela.0,20</p> <p>- Estrategias a aplicar . 0,30</p>	2.5	

<p><b>4.3 .FASE OPERACIONAL. (1)</b></p> <p>- Marketing Mix: Producto. <b>0,30</b> - Precio. <b>0,30</b> - Promoción. <b>0,30</b> - Distribución. <b>0,10</b></p>		
<p><b>5. PLAN DE PRODUCCIÓN.</b></p> <p><b>DEFINICIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS ASOCIADOS. (0.40)</b></p> <p>5.1 ESPACIOS Y EQUIPOS DE LA COCINA. (PLANO). <b>(0.40)</b></p> <p>5.2 FUNDAMENTACIÓN DE LAS DECISIONES DEL DISEÑO DE LA COCINA. (0.40)</p> <p>5.3 ÁREAS FUNCIONALES DE LA COCINA. (0.30)</p>	<b>1.5</b>	
<p><b>6.- ANÁLISIS DE VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA.</b></p> <p>6.1.- Plan de inversión y financiación. 0,20</p> <p>6.2.- Cálculo de precio de costes y cálculo del precio de venta al público.0,30</p> <p>6.3.- Cálculo del umbral de rentabilidad.0,30</p> <p>6.4 Presupuesto previsional de un año. 0,20</p>	<b>1</b>	
<p><b>7.- ANEXOS.</b></p>	<b>0'20</b>	
<p><b>8.- BIBLIOGRAFÍA.</b></p>	<b>0'10</b>	
<p><b>CALIFICACIÓN FINAL TOTAL</b></p>	<b>7</b>	

**PARTE B: Defensa oral del proyecto**

<b>PRESENTACIÓN ORAL</b>	<b>valor</b>	<b>PUNTUACIÓN</b>
- Coherencia entre el proyecto escrito y la defensa oral del mismo.	1.5	
- Se ajusta al tiempo otorgado para la defensa (20 minutos)	0'75	
- Capacidad para responder a las cuestiones planteadas por la comisión evaluadora.	0,75	
<b>PRESENTACIÓN ESCRITA</b>		
- No se ajusta a los criterios formales de presentación (tipo de letra, interlineado, encabezado y pie de página...)	(-2)	
<b>TOTAL Parte B</b>	<b>3</b>	

**El plagio de un proyecto o partes del mismo será motivo de anulación total de la puntuación obtenida.**

**-Extensión del proyecto: Mínimo 20 páginas, máximo 40, a una cara (anexos aparte)**

**-Margen normal, Times New Roman 12, interlineado 1,5.**