



PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN EL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

SKU: CT1760

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
 - 1.1. Misión.
 - 1.2. Objetivos.
 - 1.3. Estrategias.
 - 1.4. Políticas.
 - 1.5. Procedimientos.
 - 1.6. Reglas.
 - 1.7. Programas.
 - 1.8. Presupuesto.
2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.
 - 2.1. Metas de la empresa.
 - 2.2. Capacidades de los directivos.
 - 2.3. Fortalezas y debilidades internas.
 - 2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
 - 2.5. Desarrollo de planes.
 - 2.6. Selección de alternativas.
 - 2.7. Medición de resultados y control estratégico.
3. Objetivo empresarial y plan estratégico.
 - 3.1. Posición competitiva óptima.
 - 3.2. Planificación de la organización.
 - 3.3. Descripción del mercado. existente o por crear.
 - 3.4. Ventajas competitivas.
 - 3.5. Definición de objetivos corporativos. departamentales e individuales.
 - 3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
 - 3.7. Comunicación interna y externa en la empresa.

