

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cuentas Contables y Financieras en Restauración

Duración: 75h

Modalidad: Online

Objetivo

- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio
- Registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación

Contenido

UD1. Diseño y gestión de presupuestos.

- 1.1. Tipos de presupuestos en restauración.
- 1.2. Modelo creación presupuesto operativo.
- 1.3. Técnicas de presupuestación.
- 1.4. Objetivos del presupuesto.
- 1.5. Control presupuestario.
- 1.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

UD2. Operaciones y cuentas contables.

- 2.1. Objetivo de la contabilidad.
- 2.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
- 2.3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
- 2.4. Libros de contabilidad.
- 2.5. Proceso administrativo de las compras.
- 2.6. Operaciones relacionadas con el control contable.

UD3. Tipología de Empresas y Tributos en restauración.

- 3.1. Definición de la forma jurídica de la empresa.
- 3.2. Tipos de impuestos.