

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Gestión y control en restauración

**Duración:** 100h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros

### Contenido

#### **UD1. Proceso administrativo y contable en restauración.**

- 1.1. Proceso de facturación.
- 1.2. Gestión y control.
- 1.3. Registros contables.
- 1.4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

#### **UD2. Gestión y control de las cuentas de clientes.**

- 2.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

#### **UD3. Análisis contable de restauración.**

- 3.1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- 3.2. Introducción y estudio del análisis patrimonial financiero y económico.
- 3.3. Definición y clases de costes.
- 3.4. Cálculo de costes de materias primas.
- 3.5. Aplicación de métodos de control de consumo.
- 3.6. Cálculo y estudio del punto muerto.
- 3.7. Umbral de rentabilidad.

#### **UD4. Programas informáticos en restauración.**

4.1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.