

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería

Duración: 30h

Modalidad: Online

Objetivo

- Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

Contenido

1. Objetivo de la contabilidad.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
4. Libros de contabilidad.
5. Proceso administrativo de las compras.
6. Operaciones relacionadas con el control contable.
7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
9. Definición y clases de costes.
10. Cálculo de costes de materias primas.
11. Aplicación de métodos de control de consumo.
12. Cálculo y estudio del punto muerto.
13. Umbral de rentabilidad.