

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE

Duración: 35h

Modalidad: Online

Objetivo

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.

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.