

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración. Conocer las exigencias propias del proceso administrativo y contable en restauración. Analizar la gestión y el control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que les son inherentes con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma requeridos. Analizar los datos contables relacionados con la gestión de una empresa de restauración. Distinguir y utilizar los programas informáticos de gestión del restaurante.

CONTENIDOS

Proceso administrativo y contable en restauración Introducción Proceso de facturación Gestión y control Registros contables Clasificación de las fuentes de información rutinarias Clasificación de las fuentes de información no rutinarias Resumen Gestión y control de las cuentas de clientes Introducción Control de las cuentas de clientes y manejo de efectivo Resumen Análisis contable de restauración Introducción Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico Definición y clases de costes Cálculo de costes de materias primas Aplicación de métodos de control de consumo Cálculo y estudio del punto muerto y umbral de rentabilidad Resumen Programas informáticos en restauración Introducción Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración Resumen

