

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 apoyándose en programas informáticos.
- Conocer las exigencias propias del proceso administrativo y contable en restauración.
- 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 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

Conocimiento e implantación del 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

Aplicación del análisis contable de restauración

Introducción

Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.

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 o umbral de rentabilidad

Resumen

Manejo de programas informáticos en restauración

Introducción

Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración

Resumen

