

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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. Analizar el balance de un establecimiento, área o departamento y determinar su equilibrio a corto y largo plazo. Analizar la cuenta de resultados de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas y determinar su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.

CONTENIDOS

1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo. 2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico. 3. Definición y clases de costes. 4. Cálculo de costes de materias primas. 5. Aplicación de métodos de control de consumo. 6. Cálculo y estudio del punto muerto. 7. Umbral de rentabilidad.

