

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio Registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación

CONTENIDOS

UD1. Diseño y gestión de presupuestos. 1.1. Tipos de presupuestos en restauración. 1.2. Modelo creación presupuesto operativo. 1.3. Técnicas de presupuestación. 1.4. Objetivos del presupuesto. 1.5. Control presupuestario. 1.6. Tipos de desviaciones presupuestarias. UD2. Operaciones y cuentas contables. 2.1. Objetivo de la contabilidad. 2.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa. 2.3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración. 2.4. Libros de contabilidad. 2.5. Proceso administrativo de las compras. 2.6. Operaciones relacionadas con el control contable. UD3. Tipología de Empresas y Tributos en restauración. 3.1. Definición de la forma jurídica de la empresa. 3.2. Tipos de impuestos.

