

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

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 los saldos de los mismos. Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras. 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.

## CONTENIDOS

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.

