

## Introducción a la gestión económica-financiera del Restaurante. HOTR044PO



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO  
Duración: 35h  
Metodología: online

### 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 y estructura del curso

1. Proceso administrativo y contable en restauración.
2. Gestión y control de las cuentas de clientes.
3. Análisis contable de restauración.
4. Programas informáticos en restauración.

### Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

Blog de Criteria

