

INTRODUCCION A LA GESTION ECONOMICO-FINANCIERA DEL RESTAURANTE



Objetivos

Se trata de adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económico-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.

Contenidos y estructura del curso

1. 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.
2. Gestión y control de las cuentas de clientes 2.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
3. 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.
4. Programas informáticos en restauración 4.1. Manejo de los principales programas de gestión y control de 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.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

