

Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.

CONTENIDOS

1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales.
2. Presupuestos.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria.