

Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 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. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria.
2. Costes empresariales específicos.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas
4. Parámetros establecidos para evaluar.