

Procesos económicos-financieros en establecimientos de producción y venta de productos en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería. En concreto el alumno será capaz de:
- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio
- Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación
- 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 pastelería con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros

CONTENIDOS

UD1. Tipología de Empresas y Tributos en restauración.

- 1.1. Definición de la forma jurídica de la empresa.
- 1.2. Tipos de impuestos.

UD2. Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería.

- 2.1. Tipos de presupuestos.
- 2.2. Modelo creación presupuesto operativo.
- 2.3. Técnicas de presupuestación.
- 2.4. Objetivos del presupuesto.
- 2.5. Control presupuestario.
- 2.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

UD3. Proceso administrativo y contable en empresas de pastelería.

- 3.1. Proceso de facturación.
- 3.2. Gestión y control.
- 3.3. Registros contables.
- 3.4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

UD4. Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería.

- 4.1. Objetivo de la contabilidad.
- 4.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
- 4.3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
- 4.4. Libros de contabilidad.
- 4.5. Proceso administrativo de las compras.
- 4.6. Operaciones relacionadas con el control contable.
- 4.7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- 4.8. Introducción y estudio del análisis patrimonial financiero y económico.
- 4.9. Definición y clases de costes.
- 4.10. Cálculo de costes de materias primas.
- 4.11. Aplicación de métodos de control de consumo.
- 4.12. Cálculo y estudio del punto muerto.
- 4.13. Umbral de rentabilidad.

UD5. Gestión y control de las cuentas de clientes.

- 5.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

UD6. Manejo de programas de gestión y control de restauración.

- 6.1. Hojas de cálculo.
- 6.2. Sistemas de introducción de base de datos.
- 6.3. Software de gestión de restauración.