

# Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.

## CONTENIDOS

### **UD1. Conocimiento e implantación del 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.

### **UD2. Gestión y control de las cuentas de clientes:**

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

### **UD3. Aplicación del análisis contable de restauración.**

- 3.1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- 3.2. 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.

### **UD4. Manejo de programas informáticos en restauración.**

- 4.1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.