



## **HOTR044PO. Introducción a la gestión económica- financiera del restaurante**

**Sku:** HOTR044PO\_V2

**Horas:** 35

### **OBJETIVOS**

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

### **CONTENIDOS**

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.