



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

**Sku:** MF1782\_3\_V2

**Horas:** 80

## 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

Tema 1. Tipología de Empresas y Tributos en restauración 1.1. Definición de la forma jurídica de la empresa 1.2. Tipos de impuestos Tema 2. 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 Tema 3. 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 Tema 4. 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 Tema 5. Gestión y control de las cuentas de clientes 5.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo Tema 6. 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