



# Cuentas contables y financieras en restauración

**Sku:** UF1091\_V2

**Horas:** 60

## OBJETIVOS

Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración 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 área o departamento de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación

## CONTENIDOS

Tema 1. Diseño y gestión de presupuestos

- 1.1 Tipos de presupuestos en restauración.
- 1.2 Modelo creación presupuesto operativo.
- 1.3 Técnicas de presupuestación.
- 1.4 Objetivos del presupuesto.
- 1.5 Control presupuestario.
- 1.6 Tipos de desviaciones presupuestarias.

Tema 2. Operaciones y cuentas contables

- 2.1 Objetivo de la contabilidad.
- 2.2 Componentes del patrimonio neto de la empresa.
- 2.3 Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
- 2.4 Libros de contabilidad.
- 2.5 Proceso administrativo de las compras.
- 2.6 Operaciones relacionadas con el control contable.

Tema 3. Tipología de Empresas y Tributos en restauración

- 3.1 Definición de la forma jurídica de la empresa.
- 3.2 Tipos de impuestos.