



HOTR044PO. Introducción a la gestión económica- financiera del restaurante

Sku: PS1165

Horas: 35

Formato: HTML

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.