



HOTR0001. Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante

Sku: HOTR0001_EC

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