



Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

Sku: CT0386

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria. 1.1. Estructura. 1.2. Resultados. 1.2. Resultados. Continuación 1. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria. Continuación 1.1. Estructura. 1.2. Resultados. 1.2. Resultados. Continuación 2. Costes empresariales específicos. 2.1. Tipos. 2.2. Cálculo. 2.2. Cálculo. Continuación 3. Niveles de productividad. puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad. utilizando herramientas informáticas 3.1. Cálculo y Análisis. Continuación 4. Parámetros establecidos para evaluar. 4.1. Ratios y porcentajes. 4.1. Ratios y porcentajes. Continuación 4.2. Márgenes de beneficio. 4.3. Rentabilidad.