



Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería

Sku: CT0609

Horas: 28

Formato: HTML

CONTENIDOS

1 Objetivo de la contabilidad. 1.1 Balance de Situación. 1.2 Cuenta de Pérdidas y Ganancias. 1.3 La Memoria. 1.4 Estado contable del patrimonio neto. 2. Componentes del patrimonio neto de la empresa. 2.1 Bienes. 2.2 Derechos. 2.3 Obligaciones. 3 Plan económico-financiero de una empresa de restauración. 3.1 Activo fijo. 3.2 Activo circulantes. 4 Libros de contabilidad. 4.1 Obligatorios. Libro Diario. 4.2 Libro de inventarios y cuentas anuales. 5 Proceso administrativo de las compras. 5.1 Las peticiones departamentales. 5.2 Solicitudes de compra. 5.3 Libro de registro de entrada de mercancías. 5.4 El albarán. 5.5 Las fichas de existencias o de inventario teórico. 5.6 La factura. 6 Operaciones relacionadas con el control contable. 6.1 Circuito de registración y control de proveedores. 6.2 Circuito de registración de Caja y Bancos. 6.3 Circuito de registración contable en libros principal. 7 Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo. 8 Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico. 9 Definición y clases de costes. 9.1 Costes directos e indirectos. 9.2 Costes estándar y costes históricos. 9.3 Costes fijos y costes variables. 10 Cálculo de costes de materias primas. 11 Aplicación de métodos de control de consumo. 12 Cálculo y estudio del punto muerto. 13 Umbral de rentabilidad. 13.1 Expansión de las ventas. 13.2 Cuota de mercado. 13.3 Ventas medias por cliente. 13.4 Rotaciones.