



Operaciones y cuentas contables en restauración

Sku: CT1767

Horas: 25

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.
 - 4.2.1. Balance inicial.
 - 4.2.2. Balances trimestrales.
 - 4.2.3. 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.