

Gestión y control en restauración



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 100 h
Precio: 700.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Lograr saldar en tiempo y forma los saldos de clientes fomentando los procedimientos inherentes y analizando el control y la gestión de las cuentas.
- Prevenir situaciones de insolvencias financieras desarrollando operaciones de liquidación de saldos con proveedores y gestión de tesorería y control de cuentas en cajas y bancos, haciendo las comprobaciones que se necesiten con exactitud y precisión
- Optimizar resultados obtenidos en un establecimiento, departamento o area de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 2. Gestión y control de las cuentas de clientes

- 2.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 4. Programas informáticos en restauración

- 4.1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.