Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1782_3

CONTENIDOS

1. Tipología de Empresas y Tributos en restauración

####

1.1. Definición de la forma jurídica de la empresa

####

1.1.1. Empresario individual.

####

1.1.2. Sociedad Limitada.

####

1.1.3. Sociedad Anónima.

####

1.1.4. Sociedad Unipersonal

####

1.1.5. Sociedad Laboral

####

1.1.6. Sociedad Cooperativa

####

1.1.7. Sociedad Colectiva

####

1.1.8. Sociedad Comanditaria

####

1.2. Tipos de impuestos.

####

1.2.1. IAE.

####

1.2.2. IVA.

####

1.2.3. Impuesto de Sociedades.

####

1.2.4. IRPF.

####

2. Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería

####

2.1. Tipos de presupuestos

####

2.1.1. Presupuesto de ventas.

####

2.1.2. Presupuesto de producción.

####

2.1.3. Presupuesto de gastos.

####

2.1.4. Presupuesto financiero.

####

2.1.5. Presupuesto de tesorería.

####

2.2. Modelo creación presupuesto operativo.

####

2.2.1. Ingresos.

####

2.2.2. Producción.

####

2.2.3. Gastos de distribución.

####

2.2.4. Publicidad.

####

2.2.5. Investigación y desarrollo.

####

2.2.6. Administración.

####

2.2.7. Inversiones.

####

2.2.8. Estados financieros.

####

2.3. Técnicas de presupuestación.

####

2.3.1. Rígido.

####

2.3.2. Flexible.

####

2.3.3. Por programas.

####

2.3.4. Base cero.

####

2.4. Objetivos del presupuesto.

####

2.4.1. Planificación de las operaciones anuales.

####

2.4.2. Control de los objetivos presupuestarios.

####

2.4.3. Evaluación del cumplimiento del presupuesto.

####

2.5. Control presupuestario.

####

2.5.1. Control de ingresos.

####

2.5.2. Control de producción.

####

2.5.3. Control de los gastos de distribución y de administración.

####

2.5.4. Control del presupuesto de inversiones.

####

2.5.5. Control de tesorería.

####

2.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

####

2.6.1. Desviación técnica.

####

2.6.2. Desviación económica.

####

3. Proceso administrativo y contable en empresas de pastelería.

####

3.1. Proceso de facturación.

####

3.1.1. Obligación de expedir facturas.

####

3.1.1.1. Excepciones de la obligación de expedir facturas.

####

3.1.1.2. Documentos sustitutivos de las facturas.

####

3.1.1.3. Facturas por el destinatario o por un tercero.

####

3.1.1.4. Contenido de la factura.

####

3.1.1.5. Facturas simplificadas.

####

3.1.1.6. Plazo para la expedición de facturas.

####

3.1.1.7. Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.

####

3.1.1.8. Registro de operaciones.

####

3.2. Gestión y control.

####

3.2.1. Documentación.

####

3.2.2. Anticipos y Depósitos.

####

3.2.3. Facturación y Cobro.

####

3.2.4. Medios de Pago.

####

3.2.4.1. Tarjetas de crédito y debito.

####

3.2.4.2. Cheques.

####

3.2.4.3. Pagarés.

####

3.2.4.4. Almacén.

####

3.2.4.5. Inventarios.

####

3.3. Registros contables.

####

3.3.1. Fuentes de información.

####

3.3.2. Clasificación de las fuentes de información rutinaria.

####

3.3.2.1. Ventas: Mano corriente.

####

3.3.2.2. Compras: Diario de compras.

####

3.3.2.3. Coste de ventas: Parte de consumos.

####

3.3.2.4. Nóminas: Resumen de nóminas.

####

3.3.2.5. Gastos Generales: Parte de gastos.

####

3.3.2.6. Caja y bancos: Liquidación de la caja.

####

3.4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

####

3.4.1. Realización de inventarios y su valoración.

####

3.4.2. Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.

####

3.4.3. Periodificación de gastos pagados por anticipos.

####

3.4.4. Cálculo de amortización y depreciaciones.

####

3.4.5. Cálculo de impuestos sobre beneficios.

####

4. Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería

####

4.1. Objetivo de la contabilidad.

####

4.1.1. Balance de Situación.

####

4.1.2. Cuenta de Pérdidas y Ganancias.

####

4.1.3. La Memoria.

####

4.1.4. Estado contable del patrimonio neto.

####

4.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.

####

4.2.1. Bienes.

####

4.2.2. Derechos.

####

4.2.3. Obligaciones.

####

4.3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.

####

4.3.1. Activo fijo.

####

4.3.1.1. Gastos de constitución.

####

4.3.1.2. Inmovilizado inmaterial.

####

4.3.1.3. Derecho de traspaso.

####

4.3.1.4. Inmovilizado material.

####

4.3.2. Activo circulantes:

####

4.3.2.1. Existencias iniciales.

####

4.3.2.2. Deudores.

####

4.3.2.3. Tesorería.

####

4.4. Libros de contabilidad.

####

4.4.1. Obligatorios. Libro Diario.

####

4.4.2. Libro de inventarios y cuentas anuales.

####

4.4.2.1. Balance inicial.

####

4.4.2.2. Balances trimestrales.

####

4.4.2.3. Cuentas anuales.

####

4.5. Proceso administrativo de las compras.

####

4.5.1. Las peticiones departamentales.

####

4.5.2. Solicitudes de compra.

####

4.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.

####

4.5.4. El albarán.

####

4.5.5. Las fichas de existencias o de inventario teórico.

####

4.5.6. La factura.

####

4.6. Operaciones relacionadas con el control contable.

####

4.6.1. Circuito de registración y control de proveedores.

####

4.6.2. Circuito de registración de Caja y Bancos.

####

4.6.3. Circuito de registración contable en libros principal.

####

4.7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.

####

4.8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.

####

4.9. Definición y clases de costes.

####

4.9.1. Costes directos e indirectos.

####

4.9.2. Costes estándar y costes históricos.

####

4.9.3. Costes fijos y costes variables.

####

4.10. Cálculo de costes de materias primas.

####

4.11. Aplicación de métodos de control de consumo.

####

4.12. Cálculo y estudio del punto muerto.

####

4.13. Umbral de rentabilidad.

####

4.13.1. Expansión de las ventas.

####

4.13.2. Cuota de mercado.

####

4.13.3. Ventas medias por cliente.

####

4.13.4. Rotaciones.

####

5. Gestión y control de las cuentas de clientes

####

5.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

####

5.1.1. Análisis de los documentos de pago según la legislación vigente.

####

5.1.2. Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.

####

5.1.3. Controles de caja.

####

5.1.4. Análisis de extractos de cuentas bancarias.

####

5.1.5. Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

####

6. Manejo de programas de gestión y control de restauración

####

6.1. Hojas de cálculo.

####

6.2. Sistemas de introducción de base de datos.

####

6.3. Software de gestión de restauración.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.