Cuentas Contables y Financieras en Restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- Registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS.

Tipos de presupuestos en restauración.
- Presupuesto de ventas.
- Presupuesto de producción.
- Presupuesto de gastos.
- Presupuesto financiero.
- Presupuesto de tesorería.

Modelo creación presupuesto operativo.
- Ingresos.
- Producción.
- Gastos de distribución.
- Publicidad.
- Investigación y desarrollo.
- Administración.
- Inversiones.
- Estados financieros.

Técnicas de presupuestación.

- Rígido.
- Flexible.
- Por programas.
- Base cero.

Objetivos del presupuesto.
- Planificación de las operaciones anuales.
- Control de los objetivos presupuestarios.
- Evaluación del cumplimiento del presupuesto.

Control presupuestario.
- Control de ingresos.
- Control de producción.
- Control de los gastos de distribución y de administración.
- Control del presupuesto de inversiones.
- Control de tesorería

Tipos de desviaciones presupuestarias.
- Desviación técnica.
- Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES.

Objetivo de la contabilidad.
- Balance de Situación.
- Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
- La Memoria.
- Estado contable del patrimonio neto.

Componentes del patrimonio neto de la empresa.
- Bienes.
- Derechos.
- Obligaciones.

Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
- Activo fijo.

* Gastos de constitución.
* Inmovilizado inmaterial.
* Derecho de traspaso.
* Inmovilizado material.

- Activo circulantes:

* Existencias iniciales.
* Deudores.
* Tesorería.

Libros de contabilidad.
- Obligatorios. Libro Diario.
- Libro de inventarios y cuentas anuales.
* Balance inicial.
* Balances trimestrales.
* Cuentas anuales.
Proceso administrativo de las compras.
- Las peticiones departamentales.
- Solicitudes de compra.
- Libro de registro de entrada de mercancías.
- El albarán.
- Las fichas de existencias o de inventario teórico.
- La factura
Operaciones relacionadas con el control contable.
- Circuito de registración y control de proveedores.
- Circuito de registración de Caja y Bancos.
- Circuito de registración contable en libros principal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

Definición de la forma jurídica de la empresa
- Empresario individual.
- Sociedad Limitada.
- Sociedad Anónima.
- Sociedad Unipersonal.
- Sociedad Laboral
- Sociedad Cooperativa
- Sociedad Colectiva
- Sociedad Comanditaria
Tipos de impuestos.
- IAE.
- IVA.
- Impuesto de Sociedades.
- IRPF.