

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

1.1. Tipos de presupuestos en restauración.

1.1.1. Presupuesto de ventas.

1.1.2. Presupuesto de producción.

1.1.3. Presupuesto de gastos.

1.1.4. Presupuesto financiero.

1.1.5. Presupuesto de tesorería.

1.2. Modelo creación presupuesto operativo.

1.2.1. Ingresos.

1.2.2. Producción.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.2.3. Gastos de distribución.

1.2.4. Publicidad.

1.2.5. Investigación y desarrollo.

1.2.6. Administración.

1.2.7. Inversiones.

1.2.8. Estados financieros.

1.3. Técnicas de presupuestación.

1.3.1. Rígido.

1.3.2. Flexible.

1.3.3. Por programas.

1.3.4. Base cero.

1.4. Objetivos del presupuesto.

1.4.1. Planificación de las operaciones anuales.

1.4.2. Control de los objetivos presupuestarios.

1.4.3. Evaluación del cumplimiento del presupuesto.

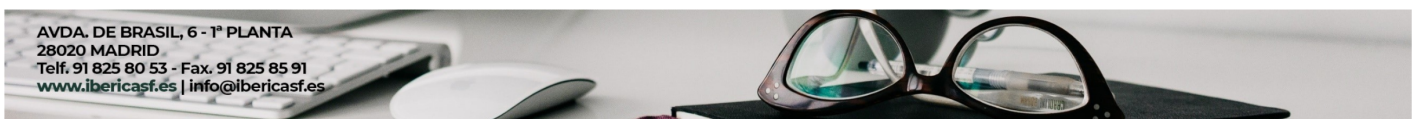
1.5. Control presupuestario.

1.5.1. Control de ingresos.

1.5.2. Control de producción.

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

1.5.4. Control del presupuesto de inversiones.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.5.5. Control de tesorería.

1.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

1.6.1. Desviación técnica.

1.6.2. Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Operaciones y cuentas contables.

2.1. Objetivo de la contabilidad.

2.1.1. Balance de Situación.

2.1.2. Cuenta de Pérdidas y Ganancias.

2.1.3. La Memoria.

2.1.4. Estado contable del patrimonio neto.

2.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.

2.2.1. Bienes.

2.2.2. Derechos.

2.2.3. Obligaciones.

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

2.3.1. Activo fijo.

2.3.1.1. Gastos de constitución.

2.3.1.2. Inmovilizado inmaterial.

2.3.1.3. Derecho de traspaso.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2.3.1.4. Inmovilizado material.

2.3.2. Activo circulantes:

2.3.2.1. Existencias iniciales.

2.3.2.2. Deudores.

2.3.2.3. Tesorería.

2.4. Libros de contabilidad.

2.4.1. Obligatorios. Libro Diario.

2.4.2. Libro de inventarios y cuentas anuales.

2.4.2.1. Balance inicial.

2.4.2.2. Balances trimestrales.

2.4.2.3. Cuentas anuales.

2.5. Proceso administrativo de las compras.

2.5.1. Las peticiones departamentales.

2.5.2. Solicitudes de compra.

2.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.

2.5.4. El albarán.

2.5.5. Las fichas de existencias o de inventario teórico.

2.5.6. La factura.

2.6. Operaciones relacionadas con el control contable.

2.6.1. Circuito de registración y control de proveedores.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2.6.2. Circuito de registraci3n de Caja y Bancos.

2.6.3. Circuito de registraci3n contable en libros principal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3 Tipología de Empresas y Tributos en restauraci3n

3.1. Defini3n de la forma jur3dica de la empresa

3.1.1. Empresario individual.

3.1.2. Sociedad Limitada.

3.1.3. Sociedad An3nima.

3.1.4. Sociedad Unipersonal

3.1.5. Sociedad Cooperativa

3.1.6. Sociedad Colectiva

3.1.7. Sociedad Comanditaria

3.2. Tipos de impuestos.

3.2.1. IAE.

3.2.2. IVA.

3.2.3. Impuesto de Sociedades.

3.2.4. IRPF.