



Gestión y control en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes desarrollando las operaciones que le son inherentes con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento área o departamento de alimentos y bebidas con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros

Contenidos:

Tema 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.

Tema 2. Gestión y control de las cuentas de clientes

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

Tema 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.

Tema 4. Programas informáticos en restauración

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