

HOTR044PO. Introducción a la gestión económica-financiera del Restaurante. Contenido online

Horas

35

Acerca de este curso

Cod: 23605IN

1. Proceso administrativo y contable en restauración

Introducción

Proceso de facturación

Gestión y control

Registros contables

Clasificación de las fuentes de información rutinarias

Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

Resumen

2. Gestión y control de las cuentas de clientes

Introducción

Control de las cuentas de clientes y manejo de efectivo

Resumen

3. Análisis contable de restauración

Introducción

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

Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico

Definición y clases de costes

Cálculo de costes de materias primas

Aplicación de métodos de control de consumo

Cálculo y estudio del punto muerto y umbral de rentabilidad

Resumen

4.Programas informáticos en restauración

Introducción

Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración

Resumen

¿Qué aprenderás?

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.
- Conocer las exigencias propias del proceso administrativo y contable en restauración.
- Analizar la gestión y el control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que les son inherentes con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma requeridos.
- Analizar los datos contables relacionados con la gestión de una empresa de restauración.
- Distinguir y utilizar los programas informáticos de gestión del restaurante.