

ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN



SKU: CT1769

Horas: 10

CONTENIDO

1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
3. Definición y clases de costes.
 - 3.1. Costes directos e indirectos.
 - 3.2. Costes estándar y costes históricos.
 - 3.3. Costes fijos y costes variables.
4. Cálculo de costes de materias primas.
5. Aplicación de métodos de control de consumo.
6. Cálculo y estudio del punto muerto.
7. Umbral de rentabilidad.
 - 7.1. Expansión de las ventas.
 - 7.2. Cuota de mercado.
 - 7.3. Ventas medias por clientes.
 - 7.4. Rotaciones.