

HOTR0001. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE.



SKU: PS_HOTR0001

Horas: 35

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante apoyándose en programas informáticos.

CONTENIDO

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas.**
 - Conocimiento e implantación del proceso administrativo y contable en restauración.
 - Proceso de facturación.
 - Gestión y control.
 - Registros contables.
 - Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
 - Gestión y control de las cuentas de clientes:
 - Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
 - Aplicación del análisis contable de restauración.
 - Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
 - 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.
 - Umbral de rentabilidad.
 - Manejo de programas informáticos en restauración.
 - Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.
- **Habilidades de gestión, personales y prácticas.**

- Asimilación de los procesos administrativos y contables en restauración
- Capacidad de gestión y control de cuentas
- Capacidad analítica de las cuentas.
- Asimilación del manejo de software informático para la gestión y el control