



Donostia · Bilbao · Madrid · Pamplona · Almendralejo · Sevilla · Querétaro



HOTR044PO - INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE

DURACIÓN: 35 horas

MODALIDAD: Mixta (8 horas presenciales + 27 horas de teleformación)

OBJETIVOS:

Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.

PARTICIPANTES:

Prioritariamente PERSONAS OCUPADAS en el sector de la hostelería.

Personas trabajadoras DESEMPLEADAS inscritas en los servicios públicos de empleo*.

(*) Consultar programa de becas y ayudas.

REQUISITOS DE ACCESO:

En cuanto a los criterios que van a regir el proceso de selección de participantes a los que se dirige la acción formativa serán de forma general, los referidos a la propia convocatoria y de manera particular, aquellas personas que trabajen en el sector de Hostelería y Turismo o, las que quieran incorporarse al ámbito de trabajo relacionado.

No se requieren conocimientos ni titulaciones previas para el acceso al curso, pero es necesario que cumplan los siguientes requisitos:

- Conocimientos suficientes del idioma castellano que le permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación.
- Manejo básico en entornos microinformáticos.
- Conocimientos de navegación en Internet.

Asimismo, se tendrán en cuenta los parámetros relativos a la propia convocatoria, teniendo prioridad los trabajadores en activo.

CONTENIDOS:

- 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN.**
- 2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES**
- 3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN**
- 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN**



CONTENIDOS AMPLIADOS:

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.

2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

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

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.

4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

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