



HOTR044PO. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE.

SKU: PMAI1075

Horas [35](#)

OBJETIVOS

1. Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.
2. Conocer los principales programas informáticos en restauración para hacer uso de los mismos.
3. Analizar desde el punto de vista contable mi negocio.

CONTENIDO

1. Proceso administrativo y contable en restauración (11 horas)

- 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 (3 horas)

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

3. Análisis contable de restauración (18 horas)

- 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. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración (3 horas)