



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

**SKU:** HOTR044PO\_V2

**Horas** [35](#)

### **OBJETIVOS**

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

### **CONTENIDO**

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.