

# Gestión y Control en Restauración

---

**Modalidad: Teleformación**

**Duración: 90 horas**

**Titulación expedida por la Universidad Rey Juan Carlos<sup>1</sup>**

## Objetivos

- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros

## Índice

### **UD1. 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.

### **UD2. Gestión y control de las cuentas de clientes**

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

### **UD3. 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.

### **UD4. Programas informáticos en restauración**

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

---

<sup>1</sup> Una vez superado el curso