



Curso ON-LINE

GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

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.

