

# INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE

## DIRIGIDO A:

Trabajadores del sector hostelería y turismo, autónomos y trabajadores en ERTE de cualquier sector.

## OBJETIVOS:

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



**Modalidad**  
Teleformación



**Duración**  
35 horas



**Diploma**  
Acreditativo SEPE



**Inicio**  
2021



**Plazas**  
Limitadas



**100%**  
Subvencionado

# CONTENIDOS:

## **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.