

GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE (online)

A QUIÉN VA DESTINADO a gerentes, directores, mandos intermedios y responsables de sector de todo tipo de establecimientos de restauración.

PARA QUÉ CAPACITA para mejorar y asentar los conocimientos de gestión necesarios para dirigir, con criterios actuales, un establecimiento de restauración.

DURACIÓN 40 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 300€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.
- Conocer las exigencias propias del proceso administrativo y contable en restauración.
- Analizar la gestión y el control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que les son inherentes con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma requeridos.
- Analizar los datos contables relacionados con la gestión de una empresa de restauración.
- Distinguir y utilizar los programas informáticos de gestión del restaurante.



CONTENIDOS

1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN

Proceso de facturación
Gestión y control
Registros contables
Clasificación de las fuentes de información rutinarias
Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

Control de las cuentas de clientes
Manejo de efectivo

3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN

Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo
Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico
Definición y clases de costes
Cálculo de costes de materias primas
Aplicación de métodos de control de consumo
Cálculo y estudio del punto muerto y umbral de rentabilidad

4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración

¹. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.