



CURSO GRATUITO

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0001 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

Objetivos

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

Información

Curso gratuito de Introducción a la Gestión Económica-Financiera del Restaurante de 45 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post COVID-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. CONOCIMIENTO E IMPLANTACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN.

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

2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES.

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

3. APLICACIÓN DEL ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN.

- Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- 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.
- Umbral de rentabilidad.

4. MANEJO DE PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN.

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