

## Introducción a la gestión económica del restaurante



**Área:** Alimentación / Hostelería

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 10 h

**Precio:** 75.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

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

### CONTENIDOS

#### 1 Proceso administrativo y contable en restauración

- 1.1 Introducción al proceso de facturación
- 1.2 Proceso de facturación
- 1.3 Duplicados y copias de facturas
- 1.4 El manejo de una factura
- 1.5 Gestión y control
- 1.6 Documentación
- 1.7 El equipamiento informático de un establecimiento de restauración
- 1.8 Registros contables

#### 2 Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

- 2.1 Realización de inventarios y su valoración
- 2.2 Análisis de la antigüedad de saldos de clientes
- 2.3 Periodificación de gastos pagados por anticipos
- 2.4 Cálculo de amortizaciones y depreciaciones
- 2.5 Cálculo de impuestos sobre beneficios
- 2.6 Cuestionario: Cuestionario repaso tema 1 y 2

#### 3 Gestión y control de las cuentas

- 3.1 Documentos de pago del cliente
- 3.2 Registro de movimientos caja
- 3.3 Controles de caja - apertura, consulta y cierre

---

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 3.4 Arqueo de caja
- 3.5 Análisis de extractos de cuentas bancarias
- 3.6 Manejo de efectivo
- 3.7 Cuestionario: Gestión y control de cuentas

#### **4 Análisis contable de restauración**

- 4.1 Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo
- 4.2 Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico
- 4.3 Definición y clases de costes
- 4.4 Cálculo de costes de materias primas
- 4.5 Aplicación de métodos de control de consumo
- 4.6 Cálculo y estudio del punto muerto
- 4.7 Umbral de rentabilidad
- 4.8 Cuestionario: Análisis contable en restauración

#### **5 Programas informáticos en restauración**

- 5.1 Programas de gestión y control de restauración
- 5.2 Programa ITACTIL
- 5.3 Primera pantalla
- 5.4 Lista
- 5.5 Datos Generales
- 5.6 Adicionales
- 5.7 Comerciales
- 5.8 Forma de pago
- 5.9 Familias
- 5.10 Presupuestos de venta
- 5.11 Albaranes de venta
- 5.12 Facturas de venta
- 5.13 Cartera de recibos de venta
- 5.14 Facturación agrupada
- 5.15 Documentos de venta
- 5.16 Remesas
- 5.17 Terminales TPV
- 5.18 Informes TPV
- 5.19 Entrada a TPV
- 5.20 Pedidos de Compra
- 5.21 Parámetros de la empresa
- 5.22 Cuestionario: Programa informático
- 5.23 Cuestionario: Cuestionario final

## **MATERIALES**

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

## METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

**Los requisitos técnicos mínimos son:**

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**