

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

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

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

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

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>