



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1099_3 Procesos Económico-Financieros en Establecimientos de Restauración

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el mundo de la restauración es fundamental saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente. Con este curso el alumnado podrá analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos, así como desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias bancarias.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD FORMATIVA 1. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN

RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1. Tipos de presupuestos en restauración
2. Modelo creación presupuesto operativo
3. Técnicas de presupuestación
4. Objetivos del presupuesto
5. Control presupuestario
6. Tipos de desviaciones presupuestarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES

1. Objetivo de la contabilidad
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración
4. Libros de contabilidad
5. Proceso administrativo de las compras
6. Operaciones relacionadas con el control contable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa
2. Tipos de impuestos

UNIDAD FORMATIVA 2. GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN

1. Proceso de facturación
2. Gestión y control
3. Registros contables
4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo
2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico
3. Definición y clases de costes
4. Cálculo de costes de materias primas
5. Aplicación de métodos de control de consumo
6. Cálculo y estudio del punto muerto
7. Umbral de rentabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es