



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1092 Gestión y Control en Restauración

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1092 Gestión y Control en Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1099\_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la Gestión y Control en Restauración.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN

1. Proceso de facturación
2. - Obligación de expedir facturas
3. - Excepciones de la obligación de expedir facturas
4. - Documentos sustitutos de las facturas
5. - Facturas por el destinatario o por un tercero
6. - Contenido de la factura

7. - Facturas simplificadas
8. - Plazo para la expedición de facturas
9. - Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas
10. - Registro de operaciones
11. Gestión y control
12. - Documentación
13. - Anticipos y Depósitos
14. - Facturación y Cobro
15. - Medios de Pago
16. - Tarjetas de crédito y debito
17. - Cheques
18. - Pagarés
19. - Almacén
20. - Inventarios
21. Registros contables
22. - Fuentes de información
23. - Clasificación de las fuentes de información rutinaria
24. - Ventas: Mano corriente
25. - Compras: Diario de compras
26. - Coste de ventas: Parte de consumos
27. - Nóminas: Resumen de nóminas
28. - Gastos Generales: Parte de gastos
29. - Caja y bancos: Liquidación de la caja
30. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias
31. - Realización de inventarios y su valoración
32. - Análisis de antigüedad de los saldos de clientes
33. - Periodificación de gastos pagados por anticipos
34. - Cálculo de amortización y depreciaciones
35. - Cálculo de impuestos sobre beneficios

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

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

2. - Detallar y analizar los documentos de pago según la legislación vigente
3. - Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables
4. - Controles de caja
5. - Análisis de extractos de cuentas bancarias
6. - Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el 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. - Costes directos e indirectos
5. - Costes estándar y costes históricos
6. - Costes fijos y costes variables
7. Cálculo de costes de materias primas
8. Aplicación de métodos de control de consumo
9. Cálculo y estudio del punto muerto
10. Umbral de rentabilidad
11. - Expansión de las ventas
12. - Cuota de mercado
13. - Ventas medias por cliente
14. - Rotaciones

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración
2. - Hojas de cálculo
3. - Sistemas de introducción de base de datos
4. - Software de gestión de restauración



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)