

<b>NOMBRE DEL CURSO:</b> GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN <b>ÁMBITO:</b> HOSTELERÍA Y TURISMO <b>HORAS:</b> 100
--

**OBJETIVOS:**

- ✓ Conocer los conceptos básicos sobre los procesos administrativos de la restauración, realizando registro e implementación de documentación, facturas, cobros...
- ✓ Aprender sobre programas informáticos aplicados a la restauración y la realización de proyectos para mejorar la viabilidad de nuestros restaurantes.
- ✓ Analizar los servicios relacionados con su organización, planificación, costes y las normas de higiene y seguridad.

**INDICE:****UNIDAD 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN**

1. Proceso de facturación
  - 1.1. Obligación de expedir facturas
2. Gestión y control
  - 2.1. Documentación
  - 2.2. Anticipos y Depósitos
  - 2.3. Facturación y Cobro
  - 2.4. Medios de Pago
3. Registros contables
  - 3.1. Fuentes de información
  - 3.2. Clasificación de las fuentes de información rutinaria
  - 3.3. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

Glosario

Recuerda

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

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo
  - 1.1. Detallar y analizar los documentos de pago según la legislación vigente
  - 1.2. Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables
  - 1.3. Controles de caja
  - 1.4. Análisis de extractos de cuentas bancarias
  - 1.5. Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo

Glosario

Recuerda

**UNIDAD 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
  - 3.1. Costes directos e indirectos
  - 3.2. Costes estándar y costes históricos
  - 3.3. Costes fijos y costes variables
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
  - 7.1. Expansión de las ventas
  - 7.2. Cuota de mercado
  - 7.3. Ventas medias por cliente
  - 7.4. Rotaciones

Glosario

Recuerda

#### UNIDAD 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración
  - 1.1. Hojas de cálculo
  - 1.2. Sistemas de introducción de base de datos
  - 1.3. Software de gestión de restauración

Glosario

Recuerda