

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Introducción a la gestión económica-financiera del Restaurante. HOTR044PO**

**Duración: 35 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración.
- Conocer las exigencias propias del proceso administrativo y contable en restauración.
- Analizar la gestión y el control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que les son inherentes con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma requeridos.
- Analizar los datos contables relacionados con la gestión de una empresa de restauración.
- Distinguir y utilizar los programas informáticos de gestión del restaurante.

# Contenidos

## **1. Proceso administrativo y contable en restauración**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Proceso de facturación
- 1.3. Gestión y control
- 1.4. Registros contables
- 1.5. Clasificación de las fuentes de información rutinarias
- 1.6. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias
- 1.7. Resumen

## **2. Gestión y control de las cuentas de clientes**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Control de las cuentas de clientes y manejo de efectivo
- 2.3. Resumen

## **3. Análisis contable de restauración**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo
- 3.3. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico

3.4. Definición y clases de costes

3.5. Cálculo de costes de materias primas

3.6. Aplicación de métodos de control de consumo

3.7. Cálculo y estudio del punto muerto y umbral de rentabilidad

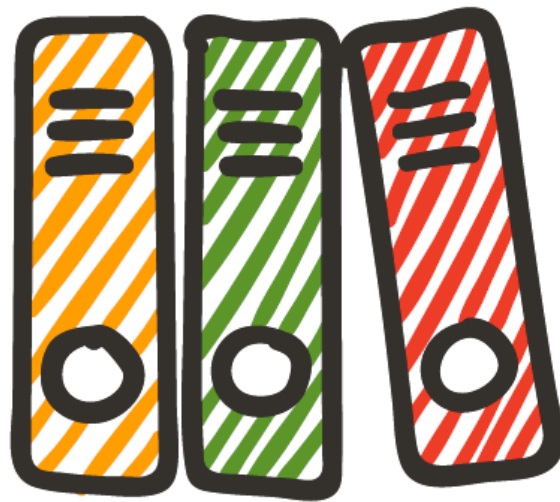
3.8. Resumen

#### **4. Programas informáticos en restauración**

4.1. Introducción

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

4.3. Resumen



**ACCESO AL  
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)