

Curso: Gestión y control en restauración

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 40 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Proceso administrativo y contable en restauración.

1.1- Proceso de facturación.

1.1.1 Obligación de expedir facturas.

1.1.1.1- Excepciones de la obligación de expedir facturas.

1.1.1.2- Documentos sustitutivos de las facturas.

1.1.1.3- Facturas por el destinatario o por un tercero.

1.1.1.4- Contenido de la factura.

1.1.1.5- Facturas simplificadas.

1.1.1.6- Plazo para la expedición de facturas.

1.1.1.7- Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.

1.1.1.8- Registro de operaciones.

1.2- Gestión y control.

1.2.1 Documentación.

1.2.2 Anticipos y Depósitos.

1.2.3 Facturación y Cobro.

1.2.4 Medios de Pago.

1.2.4.1- Tarjetas de crédito y debito.

1.2.4.2- Cheques.

1.2.4.3- Pagarés.

1.2.4.4- Almacén.

1.2.4.5- Inventarios.

1.3- Registros contables.

1.3.1 Fuentes de información.

1.3.2 Clasificación de las fuentes de información rutinaria.

1.3.2.1- Ventas: Mano corriente.

1.3.2.2- Compras: Diario de compras.

1.3.2.3- Coste de ventas: Parte de consumos.

1.3.2.4- Nóminas: Resumen de nóminas.

1.3.2.5- Gastos Generales: Parte de gastos.

1.3.2.6- Caja y bancos: Liquidación de la caja.

1.4- Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

1.4.1 Realización de inventarios y su valoración.

1.4.2 Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.

1.4.3 Periodificación de gastos pagados por anticipos.

1.4.4 Cálculo de amortización y depreciaciones.

1.4.5 Cálculo de impuestos sobre beneficios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Gestión y control de las cuentas de clientes

- 2.1- Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
 - 2.1.1 Detallar y analizar los documentos de pago según la legislación vigente.
 - 2.1.2 Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
 - 2.1.3 Controles de caja.
 - 2.1.4 Análisis de extractos de cuentas bancarias.
 - 2.1.5 Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Análisis contable de restauración

- 3.1- Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
- 3.2- Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
- 3.3- Definición y clases de costes.
 - 3.3.1 Costes directos e indirectos.
 - 3.3.2 Costes estándar y costes históricos.
 - 3.3.3 Costes fijos y costes variables.
- 3.4- Cálculo de costes de materias primas.
- 3.5- Aplicación de métodos de control de consumo.
- 3.6- Cálculo y estudio del punto muerto.
- 3.7- Umbral de rentabilidad.
 - 3.7.1 Expansión de las ventas.
 - 3.7.2 Cuota de mercado.
 - 3.7.3 Ventas medias por cliente.
 - 3.7.4 Rotaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Programas informáticos en restauración

- 4.1- Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.
 - 4.1.1 Hojas de cálculo.
 - 4.1.2 Sistemas de introducción de base de datos.
 - 4.1.3 Software de gestión de restauración.