

CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN. UF1091

SKU: N / A | **Categorías:** [ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN](#), [Contabilidad](#), [Finanzas y Fiscal](#), [Gestión Empresarial](#), [Dirección y Recursos Humanos](#),
[HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 60

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Cuentas Contables y Financieras en Restauración

Objetivos

Si le interesa el entorno de la hostelería y turismo y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la gestión del proyecto de restauración este es su momento, gracias a esta unidad formativa UF1091 Cuentas Contables y Financieras en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función con éxito. En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos de actuación en diferentes entornos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos para la gestión de cuentas contables y financieras en restauración.

Contenidos

UNIDAD FORMATIVA 1. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS.

1. Tipos de presupuestos en restauración.
2. Presupuesto de ventas.
3. Presupuesto de producción.
4. Presupuesto de gastos.
5. Presupuesto financiero.
6. Presupuesto de tesorería.
7. Modelo creación presupuesto operativo.
8. Ingresos.
9. Producción.



10. Gastos de distribución.
11. Publicidad.
12. Investigación y desarrollo.
13. Administración.
14. Inversiones.
15. Estados financieros.
16. Técnicas de presupuestación.
17. Rígido.
18. Flexible.
19. Por programas.
20. Base cero.
21. Objetivos del presupuesto.
22. Planificación de las operaciones anuales.
23. Control de los objetivos presupuestarios.
24. Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
25. Control presupuestario.
26. Control de ingresos.
27. Control de producción.
28. Control de los gastos de distribución y de administración.
29. Control del presupuesto de inversiones.
30. Control de tesorería
31. Tipos de desviaciones presupuestarias.
32. Desviación técnica.
33. Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES.

1. Objetivo de la contabilidad.
2. Balance de Situación.
3. Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
4. La Memoria.
5. Estado contable del patrimonio neto.
6. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
7. Bienes.
8. Derechos.
9. Obligaciones.
10. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
11. Activo fijo.
12. * Gastos de constitución.
13. * Inmovilizado inmaterial.
14. * Derecho de traspaso.
15. * Inmovilizado material.
16. Activo circulantes:
17. * Existencias iniciales.



18. * Deudores.
19. * Tesorería.
20. Libros de contabilidad.
21. Obligatorios. Libro Diario.
22. Libro de inventarios y cuentas anuales.
23. * Balance inicial.
24. * Balances trimestrales.
25. * Cuentas anuales.
26. Proceso administrativo de las compras.
27. Las peticiones departamentales.
28. Solicitudes de compra.
29. Libro de registro de entrada de mercancías.
30. El albarán.
31. Las fichas de existencias o de inventario teórico.
32. La factura
33. Operaciones relacionadas con el control contable.
34. Circuito de registración y control de proveedores.
35. Circuito de registración de Caja y Bancos.
36. Circuito de registración contable en libros principal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa
2. Empresario individual.
3. Sociedad Limitada.
4. Sociedad Anónima.
5. Sociedad Unipersonal.
6. Sociedad Laboral
7. Sociedad Cooperativa
8. Sociedad Colectiva
9. Sociedad Comanditaria
10. Tipos de impuestos.
11. IAE.
12. IVA.
13. Impuesto de Sociedades.
14. IRPF.

Tal vez te interese este curso: [Contabilidad Avanzada](#)

O quizá este otro: [Análisis contable](#)

Síguenos en: [Instagram](#)



