ESCANDALLOS. ADGD095PO

SKU: N / A | **Categorías:** Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Repostería, Pastelería y Helados, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 50

ESCANDALLOS

OBJETIVOS:

Este Curso ADGD095PO ESCANDALLOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Administración y gestión. Con este CURSO ADGD095PO ESCANDALLOS el alumno será capaz de Elaborar e interpretar los distintos documentos técnicos, que facilitan las tareas de elaboración de escandallos.

CONTENIDO:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA EMPRESA DE CONFECCIÓN.

1. Organización general de la empresa.
2. Dimensión de la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS DE TRABAJO DEL DEPARTAMENTO DE COSTES.

1. Métodos corrientes de contabilidad financiera.
2. Técnica de contabilidad de costes.
3. Clasificación de los costes. Símbolos y claves.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE COSTES.

1. Cualidades de un Director de costes de producción.
2. Responsabilidades del Director de producción.
3. Funciones del departamento de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS DE LA EMPRESA.

1. Departamentos Financiero, Oficina Técnica, M. y Tiempos, Calidad, Marketing y Ventas, Compras, Personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTERPRETACIÓN DE DOCUMENTOS TÉCNICOS AFINES.

1. Necesidad de los documentos técnicos afines.
2. Documentos técnicos. Archivo de los documentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMAS DE CONTROL DE COSTES.

1. Procedimientos a seguir y factores que intervienen.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS Y RECOGIDA DE DATOS.

1. Puntos esenciales del análisis.
2. Análisis de la operación realizada.
3. Análisis y Síntesis de los datos sobre las tareas.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPTIMIZACIÓN DE LOS COSTES.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESO COMPLETO DE REALIZACIÓN DE ESCANDALLOS.