OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

SKU: EVOL-4844-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Repostería, Pastelería y Helados

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	30
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Registrar operaciones contables de un establecimiento o departamento de pastelería según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de pastelería, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.

Contenidos

1. Objetivo de la contabilidad.

2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.

3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.

4. Libros de contabilidad.

5. Proceso administrativo de las compras.

6. Operaciones relacionadas con el control contable.

7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.

8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.

9. Definición y clases de costes.

10. Cálculo de costes de materias primas.

11. Aplicación de métodos de control de consumo.

12. Cálculo y estudio del punto muerto.

13. Umbral de rentabilidad.