

OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTERERÍA

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.

