

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Diseño y gestión de presupuestos en restauración

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar los principales tipos de presupuestos en departamentos de alimentos y bebidas.
- Definir el concepto de presupuesto y de control presupuestario Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.

Contenido

1. Tipos de presupuestos en restauración.
2. Modelo creación presupuesto operativo.
3. Técnicas de presupuestación.
4. Objetivos del presupuesto.
5. Control presupuestario.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.