

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Análisis contable de restauración

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los mismos en periodos venideros.
- Analizar el balance de un establecimiento, área o departamento y determinar su equilibrio a corto y largo plazo.
- Analizar la cuenta de resultados de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas y determinar su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.

Contenido

1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
3. Definición y clases de costes.
4. Cálculo de costes de materias primas.
5. Aplicación de métodos de control de consumo.
6. Cálculo y estudio del punto muerto.
7. Umbral de rentabilidad.