



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

CURSO EXPERTO EN CONTROL DE COSTES EN RESTAURACIÓN

TUR075

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional:



Escuela asociada a:



Reconocimiento de calidad:



ICEEX
EXCELENCIA EDUCATIVA



DESTINATARIOS

El **Curso Experto en Control de Costes en Restauración** está diseñado para todos aquellos profesionales del ámbito de la hostelería y la restauración que quieran ampliar sus conocimientos o formarse en el ámbito financiero y económico de un restaurante. Por una parte, el alumno aprenderá a gestionar un departamento de compras, entendiendo las principales tareas y técnicas que se usan para llevarlas a cabo. Así, se deberá especializar, posteriormente, en contabilidad, adquiriendo todos los conocimientos relacionados con ello y aprendiendo a hacer análisis de balances, de costes, económico-financieros y otros temas relacionados. Además, el estudiante aprenderá a usar programas de contabilidad especializados y pondrá en marcha la contabilidad real de una empresa para practicar todo lo estudiado.



MODALIDAD

- **MIXTO:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios de una parte del curso, y de la otra enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 1960€

Importe Actual: 980€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "CURSO EXPERTO EN CONTROL DE COSTES EN RESTAURACIÓN", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS, desde noviembre de 2016, y siguiendo su apuesta por la calidad, ha sido reconocida con el sello ICEEX de la excelencia y la calidad de la formación.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



PARTE 1. CONTROL DE COSTES (A DISTANCIA)

MÓDULO 1. CONTROL DE COSTES EN RESTAURACIÓN

1. Generalidades de la industria y su gestión
2. Planificación de ventas
3. El departamento de compras
4. Planificación de controles y beneficios
5. Inventario físico mensual y cálculos mensuales de coste de comida
6. Controles y rentabilidad de las bebidas
7. Controles de las cuentas de cliente y manejo de efectivo
8. Planificación de la plantilla
9. Análisis de las relaciones cvb y pemc
10. Sistemas informáticos de bases de datos

PARTE 2. CONTABILIDAD (ONLINE)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTABILIDAD BÁSICA: LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA CONTABILIDAD, EN FORMA DE ESQUEMAS, EXPLICADO DE FORMA SENCILLA Y AMENA. PARTIMOS DE 0

1. El Patrimonio
2. El Balance de Situación
3. Pérdidas y Ganancias
4. Balance de Situación y pérdidas y ganancias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CURSO MULTIMEDIA CONTAPLUS: APRENDEMOS A UTILIZAR UN PROGRAMA DE CONTABILIDAD

1. Temas Multimedia
2. Ejercicios propuestos
3. Ejercicios resueltos
4. Resolución dudas comunes, instalación programa Contaplus versión demo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRÁCTICA CONTABLE: HACEMOS LA CONTABILIDAD REAL DE UNA EMPRESA REAL

1. Soportes Contables (1)
2. Soportes Contables (2)

3. Soportes Contables (3)
4. Los Conceptos en los Asientos
5. Contabilidad de una empresa real: facturas, recibos, nominas, seguros sociales, prestamos, leasing, descuento efectos...Nos encontramos con los documentos contables que tendremos en cualquier empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 4.- PGC Y NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD. APLICABLES DESDE 2008

1. Estructura Plan General Contable
2. Cuentas Anuales
3. Principios contables
4. Criterios de Valoración, ejemplos
5. Comparativa cuadro de cuentas-subgrupos
6. Comparativa relación de cuentas

EJERCICIOS

1. Inmovilizado grupo 2
2. Inmovilizado intangible subgrupo 20
3. Existencias grupo 3
4. Activos no corrientes mantenidos para la venta
5. Correcciones de valor. Amortizaciones y deterioros
6. Ingresos por ventas, grupo 7
7. Pasivos financieros
8. Clientes dudoso cobro, morosos
9. Arrendamiento financiero y operativo
10. Leasing 1
11. Leasing 2
12. Tratamiento contable de las permutas

EXPLICACIONES Y ANEXOS DE APOYO

1. Valoración de empresas
2. Calculo de la TAE y del coste efectivo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTABILIDAD AVANZADA: CUANDO LLEGA AL PUNTO 3 ANTERIOR, YA SABE REALIZAR LA CONTABILIDAD DE CUALQUIER EMPRESA, AHORA EN ESTE PUNTO 5 SE TRATA, SI QUIERE, DE PROFUNDIZAR EN CONOCIMIENTOS TANTO TEÓRICOS COMO PRÁCTICOS DE CONTABILIDAD Y TEMAS RELACIONADOS

1. Análisis de Balances
2. Análisis de Costes
3. Análisis Económico - Financiero
4. Ejercicio sistema costes completos.
5. Costes Fijos - Costes Variables

6. Tablas Cash - Flow
7. Plan de Negocio
8. Contabilidad de Costes
9. El Sistema ABC
10. Análisis del Fondo de Maniobra

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROGRAMA CONTA PARA LLEVAR LA CONTABILIDAD DE CUALQUIER EMPRESA

1. Temas Multimedia
2. Ejercicios propuestos
3. Ejercicios resueltos
4. Resolución dudas comunes, instalación programa CONTA versión completa, actualizada.