



cursos online bonificado

CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

UNIDAD FORMATIVA 1. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS.

Tipos de presupuestos en restauración.

- Presupuesto de ventas.
- Presupuesto de producción.
- Presupuesto de gastos.
- Presupuesto financiero.
- Presupuesto de tesorería.

Modelo creación presupuesto operativo.

- Ingresos.
- Producción.
- Gastos de distribución.
- Publicidad.
- Investigación y desarrollo.
- Administración.
- Inversiones.
- Estados financieros.

Técnicas de presupuestación.

- Rígido.
- Flexible.
- Por programas.
- Base cero.

Objetivos del presupuesto.

- Planificación de las operaciones anuales.
- Control de los objetivos presupuestarios.
- Evaluación del cumplimiento del presupuesto.

Control presupuestario.

- Control de ingresos.
- Control de producción.
- Control de los gastos de distribución y de administración.
- Control del presupuesto de inversiones.
- Control de tesorería

Tipos de desviaciones presupuestarias.

- Desviación técnica.
- Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES.

Objetivo de la contabilidad.

- Balance de Situación.
- Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
- La Memoria.
- Estado contable del patrimonio neto.

Componentes del patrimonio neto de la empresa.

- Bienes.
- Derechos.
- Obligaciones.

Plan económico-financiero de una empresa de restauración.

- Activo fijo.
- * Gastos de constitución.
- * Inmovilizado inmaterial.
- * Derecho de traspaso.
- * Inmovilizado material.
- Activo circulantes:
- * Existencias iniciales.
- * Deudores.
- * Tesorería.

Libros de contabilidad.

- Obligatorios. Libro Diario.
- Libro de inventarios y cuentas anuales.
- * Balance inicial.
- * Balances trimestrales.
- * Cuentas anuales.

Proceso administrativo de las compras.

- Las peticiones departamentales.
- Solicitudes de compra.
- Libro de registro de entrada de mercancías.
- El albarán.
- Las fichas de existencias o de inventario teórico.
- La factura

Operaciones relacionadas con el control contable.

- Circuito de registración y control de proveedores.
- Circuito de registración de Caja y Bancos.
- Circuito de registración contable en libros principal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

Definición de la forma jurídica de la empresa

- Empresario individual.
- Sociedad Limitada.
- Sociedad Anónima.
- Sociedad Unipersonal.
- Sociedad Laboral
- Sociedad Cooperativa
- Sociedad Colectiva
- Sociedad Comanditaria

Tipos de impuestos.

- IAE.
- IVA.
- Impuesto de Sociedades.
- IRPF.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com