

RESTAURACIÓN ORGANIZADA: ANÁLISIS DE RESULTADOS FINANCIEROS Y PROPUESTAS DE MEJORAS

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 36 horas | Modalidad: online

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE GESTIÓN DE CAJA EN LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA.

1. Funciones principales de la TPV.
2. - Apertura de caja.
3. - Funciones principales de apertura de caja.
4. - Operaciones principales vinculadas con los servicios de sala y camareros en la apertura.
5. Cierre de caja:
6. - Informes y tareas de conciliación de caja.
7. - Arqueo de caja.
8. - Informe por medios de pago.
9. - Informe de facturación global.
10. Problemas que pueden surgir. Causas y formas de abordarlos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE INVENTARIOS EN LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA.

1. Documentos de control de aprovisionamientos.
2. Registros de almacenamiento.
3. Control de stocks.
4. Inspección del almacenamiento.
5. Causas de pérdidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVISIONES FINANCIERAS.

1. Tipos de previsiones: previsiones en volumen. Previsiones en valor.
2. Temporalidad de las previsiones: diarias, semanales, por rangos horarios.
3. Interpretación de las previsiones: necesidad de aprovisionamiento, refuerzo de plantillas, organización de recursos.

4. Cálculo de los resultados: ingresos menos costes y aplicaciones. Rentabilidad de los resultados. Comparación previsiones frente a resultados.
5. Interpretación de los resultados y aplicación a acciones de mejora.



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

www.cubicformacion.com