

POSTGRADO

POSTGRADO EN CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN



ESCUELA DE POSTGRADO
DE ECONOMÍA Y FINANZAS

EPEF043

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Cuentas Contables y Financieras en Restauración** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer diseño y gestión de presupuestos, las operaciones y cuentas contables, la tipología de empresas y tributos en restauración, los tipos de presupuestos, el modelos de creación de un presupuesto operativo, los objetivos del presupuesto, el control presupuestario, los tipos de desviaciones, el objetivo de la contabilidad, los componentes del patrimonio neto de la empresa, la definición de la forma jurídica de la empresa y los tipos de impuestos. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán hacer un seguimiento del curso de forma autónoma y reforzar aquellos aspectos que considere oportunos.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE

*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO

*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 4520€

VALOR ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el **“POSTGRADO EN CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN”** de la ESCUELA DE POSTGRADO DE ECONOMÍA Y FINANZAS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

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

REDES SOCIALES

 @ep_economia

 @EP_economia

 postgradoeconomia.com

 [linkedin.com/company/escuela-de-postgrado-de-economia-y-finanzas](https://www.linkedin.com/company/escuela-de-postgrado-de-economia-y-finanzas)

 www.facebook.com/postgradoeconomia

 postgradoeconomia.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1. Tipos de presupuestos en restauración.
 - Presupuesto de ventas.
 - Presupuesto de producción.
 - Presupuesto de gastos.
 - Presupuesto financiero.
 - Presupuesto de tesorería.
2. Modelo creación presupuesto operativo.
 - Ingresos.
 - Producción.
 - Gastos de distribución.
 - Publicidad.
 - Investigación y desarrollo.
 - Administración.
 - Inversiones.
 - Estados financieros.
3. Técnicas de presupuestación.
 - Rígido.
 - Flexible.
 - Por programas.
 - Base cero.
4. Objetivos del presupuesto.
 - Planificación de las operaciones anuales.
 - Control de los objetivos presupuestarios.
 - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
5. 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
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.
 - Desviación técnica.
 - Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES

1. Objetivo de la contabilidad.
 - Balance de Situación.
 - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
 - La Memoria.
 - Estado contable del patrimonio neto.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
 - Bienes.
 - Derechos.
 - Obligaciones.
3. 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.

4. 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

5. 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

1. Definición de la forma jurídica de la empresa

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

2. Tipos de impuestos.

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