

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DEL RESTAURANTE





INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DEL RESTAURANTE

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso está dirigido a personas interesadas en ampliar sus salidas profesionales y a profesionales que trabajan en restaurante mediante conocimientos básicos de la gestión económica y financiera de estos negocios.

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de gestión en restaurantes, bares cafetería, caterings y bares especiales y de ocio nocturno

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer conocimientos para que un profesional de hostelería conozca los fundamentos básicos para la gestión económica-financiera de un restaurante, para la que puede valerse de tecnología y programas informáticos en restauración.

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DEL RESTAURANTE

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Introducción a la gestión económico-financiera del restaurante

Introducción

1.1 Plan financiero: administrar bien los recursos

Flujo de efectivo

1.2 Control de los costes operativos

Determinación de los costes de consumo

Negociación con proveedores

1.3 Programas informáticos de gestión y control

Resumen

