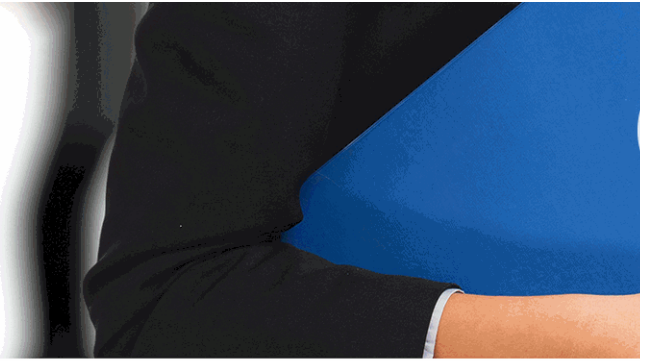
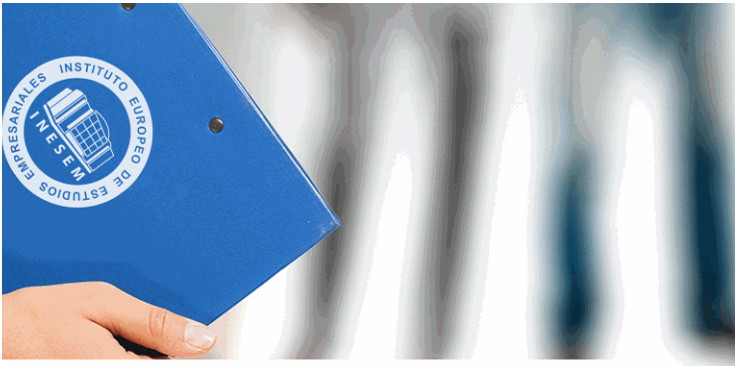


I N

BU

Gestión y Control en



NESEM

SINESS SCHOOL

Restauración (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Gestión y Control en

duración total: 90 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Si le interesa el ámbito de la hostelería y turismo y quier
sobre la gestión y control en restauración este es su mo
UF1092 Gestión y Control en Restauración podrá adqui
desempeñar esta función con éxito. En el ámbito de la h
diferentes campos de actuación en diferentes entornos.
aportar los conocimientos para la gestión y control en re

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Restauración (Online)

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes,
inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y form
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldo
y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las c
y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones d
- Analizar y controlar los resultados obtenidos por un es
alimentos y bebidas, con la intención de optimizar los m

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
Control en Restauración certificando el haber superado
ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Comp
de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
laboral).

salidas laborales

Gestión contable / Administración / Gestión y control en
Turismo / Hostelería.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

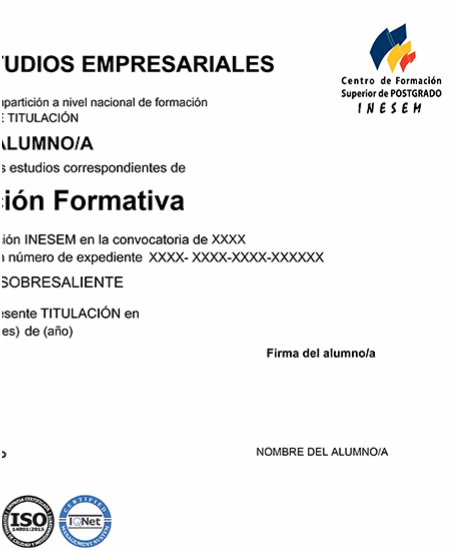
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1092 Gestión y Control en Restau

+ Información Gratis

Gestión y Control en

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

Restauración (Online)

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

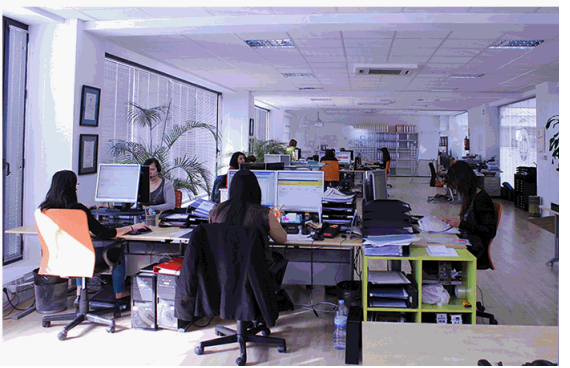
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

Restauración (Online)

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la

o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual

y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN Y CONTROL
UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO ADMINISTRATIVO

1.Proceso de facturación.

1.- Obligación de expedir facturas.

1.* Excepciones de la obligación de expedir fact

+ Información Gratis

2.* Documentos sustitutivos de las facturas.
3.* Facturas por el destinatario o por un tercero.
4.* Contenido de la factura.
5.* Facturas simplificadas.
6.* Plazo para la expedición de facturas.
7.* Facturas recapituladas, duplicados y rectifica
8.* Registro de operaciones.

2.Gestión y control.
1.- Documentación.
2.- Anticipos y Depósitos.
3.- Facturación y Cobro.
4.- Medios de Pago.
1.* Tarjetas de crédito y debito.
2.* Cheques.
3.* Pagarés.
4.* Almacén.
5.* Inventarios.

3.Registros contables.
1.- Fuentes de información.
2.- Clasificación de las fuentes de información rutin

+ Información Gratis

1.* Ventas: Mano corriente.
2.* Compras: Diario de compras.
3.* Coste de ventas: Parte de consumos.
4.* Nóminas: Resumen de nóminas.
5.* Gastos Generales: Parte de gastos.
6.* Caja y bancos: Liquidación de la caja.

4.Clasificación de las fuentes de información no rutina
1.- Realización de inventarios y su valoración.
2.- Análisis de antigüedad de los saldos de clientes
3.- Periodificación de gastos pagados por anticipos
4.- Cálculo de amortización y depreciaciones.
5.- Cálculo de impuestos sobre beneficios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS

1.Control de las cuentas de cliente y manejo de efecti
1.- Detallar y analizar los documentos de pago seg
2.- Registro de movimientos caja y formalización de
3.- Controles de caja.
4.- Análisis de extractos de cuentas bancarias.
5.- Análisis de medidas de seguridad con la docum

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS CONTABLE DE RES

+ Información Gratis

1.Análisis del balance y determinación de su equilibrio
2.Introducción y estudio del análisis patrimonial, financ
3.Definición y clases de costes.
   1.- Costes directos e indirectos.
   2.- Costes estándar y costes históricos.
   3.- Costes fijos y costes variables.
4.Cálculo de costes de materias primas.
5.Aplicación de métodos de control de consumo.
6.Cálculo y estudio del punto muerto.
7.Umbral de rentabilidad.
   1.- Expansión de las ventas.
   2.- Cuota de mercado.
   3.- Ventas medias por cliente.
   4.- Rotaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS

1.Manejo de los principales programas de gestión y co
   1.- Hojas de cálculo.
   2.- Sistemas de introducción de base de datos.
   3.- Software de gestión de restauración.

+ Información Gratis

+ Información Gratis