



## PRÓXIMOS CURSOS GRATUITOS DIRIGIDOS A TRABAJADOR@S DE HOSTELERÍA

La Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza (**HORECA**), está impartiendo el nuevo **Plan de Formación en Hostelería, dirigido prioritariamente a trabajadores y empresarios del sector** (incluido autónomos).

Los  **cursos**  que a continuación te presentamos, son **presenciales, prácticos, especializados** y totalmente gratuitos. Diseñados para ayudar a posicionar a tu empresa y diferenciarte de la competencia en un mercado cada vez más competitivo.

**Requisitos de acceso, información e inscripciones:** Todos los cursos son totalmente **GRATUITOS**. Siendo el único requisito de acceso el ser trabajador o empresario autónomo en activo en el sector de la Hostelería en el momento de iniciar la formación.

### INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONÓMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE (35 HORAS)

**Fechas de impartición:** del 4 al 19 de septiembre.

**Horario:** Martes y jueves de 16.00 a 21.00 horas y Miércoles 11 de 16.00 a 21.00

**Formadora:** *Alicia Pardo. Master in Company ESIC/ Postgrado en Dirección y Gestión de Establecimientos Hoteleros en al Universidad San Jorge/ Diplomada en Ciencias Económicas y Empresariales en la Universidad de Zaragoza. Actual adjunta a la Dirección General del Grupo Palafox Hoteles (5 hoteles en Zaragoza, 1 en Cádiz y 10 franquicias de restauración) Cerca de 30 años de experiencia en la gestión económica en establecimientos de hostelería. Gestión de personal. Liderazgo de equipos. Control administrativo de los suministros de comida y bebida de varios establecimientos. Negociación con proveedores.*

**Modalidad:** Presencial.

**Enlace web para preinscripciones al curso:** [Pinchando en este enlace](#)

#### **Programa formativo:**

##### **1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN.**

1.1. Proceso de facturación.

1.2. Gestión y control.

1.3. Registros contables.

1.4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

##### **2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES**

2.1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

##### **3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN**

3.1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.

3.2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.

3.3. Definición y clases de costes.

3.4. Cálculo de costes de materias primas.

3.5. Aplicación de métodos de control de consumo.

3.6. Cálculo y estudio del punto muerto.

3.7. Umbral de rentabilidad.

##### **4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN**

4.1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.



**Información e inscripciones:**



C/Perpetuo Socorro, nº 11, local.

TF: 976.38.60.69

*Email de contacto: [formacion@horecazaragoza.com](mailto:formacion@horecazaragoza.com) [gestion@horecazaragoza.com](mailto:gestion@horecazaragoza.com)*

*Síguenos en nuestra página de Facebook:*

*<http://www.facebook.com/horecaformacion>*