

# UF1091: CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN



- Modalidad: Presencial**
- Duración: 60 horas**
- Tutor personal**
- Diploma acreditativo**
- Garantía de aprendizaje**
- Precio: Subvencionado**

## ✓ OBJETIVOS

Los objetivos del curso son:

- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- Además, registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.

## 📖 CONTENIDOS

### 1. Diseño y gestión de presupuestos

- Tipos de presupuestos en restauración.
- Modelo creación presupuesto operativo.
- Técnicas de presupuestación.
- Objetivos del presupuesto.
- Control presupuestario.
- Tipos de desviaciones presupuestarias.

### 2. Operaciones y cuentas contables

- Objetivo de la contabilidad.
- Componentes del patrimonio neto de la empresa.
- Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
- Libros de contabilidad.
- Proceso administrativo de las compras.
- Operaciones relacionadas con el control contable.

### 3. Tipología de Empresas y Tributos en restauración

- Definición de la forma jurídica de la empresa.
- Tipos de impuestos.

## 🧠 PLAN DE TRABAJO

El desarrollo del curso presencial se realizará en las instalaciones de CCI:  
Polígono Industrial Romica · C/E, nº 140 - Nave 23 · 02007 Albacete.

FECHA INICIO	FECHA FIN	DÍAS Y HORARIOS	HORAS
		PENDIENTE DE CONCRETAR	60



## PARTICIPANTES

Los participantes de la acción formativa serán trabajadores ocupados en el momento del inicio del curso que deberán pertenecer a las empresas del sector de “Empresas de hostelería”.

Los participantes en el momento de inicio de la acción formativa deberán cumplir además con alguno de los siguientes requisitos de acceso:

- Estar en posesión del título de Bachiller o equivalente.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad nivel 3 o un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia.
- Cumplir el requisito académico de acceso a ciclos formativos de grado superior o bien haber superado la prueba de acceso.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Tener las competencias clave de nivel 3.

## CERTIFICADO ACREDITATIVO

Una vez terminado el curso, cada alumno recibirá el Certificado Acreditativo de la **UF1091: CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN** que garantiza que la ha superado con éxito.

## INSCRIPCIÓN

### DATOS DEL ALUMNO

APELLIDOS		NOMBRE	
FECHA DE NACIMIENTO	D.N.I.	NACIONALIDAD	SEXO <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/>
DOMICILIO	POBLACIÓN	CÓDIGO POSTAL	
TLF PARTICULAR	TLF MÓVIL	E-MAIL	
MINUSVALÍA	SÍ <input type="checkbox"/> TIPO _____		NO <input type="checkbox"/>

**IMPORTANTE:** Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados.

FECHA

FIRMADO ALUMNO

(Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad)