

# OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN RESTAURACIÓN



**SKU:** CT1767

**Horas:** 25

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

1. Objetivo de la contabilidad.
  - 1.1. Balance de Situación.
  - 1.2 Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
  - 1.3. La Memoria.
  - 1.4. Estado contable del patrimonio neto.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
  - 2.1. Bienes.
  - 2.2. Derechos.
  - 2.3. Obligaciones.
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
  - 3.1. Activo fijo.
  - 3.2. Activo circulantes.
4. Libros de contabilidad.
  - 4.1 Obligatorios. Libro Diario.
  - 4.2. Libro de inventarios y cuentas anuales.
    - 4.2.1. Balance inicial.
    - 4.2.2. Balances trimestrales.
    - 4.2.3. Cuentas anuales.
5. Proceso administrativo de las compras.
  - 5.1. Las peticiones departamentales.
  - 5.2. Solicitudes de compra.
  - 5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.

- 5.4 El albarán.
- 5.5. Las fichas de existencias o de inventario teórico.
- 5.6. La factura.
- 6. Operaciones relacionadas con el control contable.
  - 6.1. Circuito de registraci3n y control de proveedores.
  - 6.2. Circuito de registraci3n de Caja y Bancos.
  - 6.3. Circuito de registraci3n contable en libros principal.