



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
EDUCA BUSINESS SCHOOL



## Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



## Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

## SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

## NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

## Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración



DURACIÓN:

300 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

260 €

Incluye materiales didácticos,  
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



## Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





## Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

## Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General  
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD  
**SOCIAL**  
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Unidad Formativa de 425 horas correspondiente a una acción formativa de carácter profesional, emitido en el marco de la Ley Orgánica de Universidades de España, y en el ámbito de la acreditación de los Centros de Formación Profesional de la Formación en España.  
Este Título es expedido por la Dirección General de Formación Profesional de la Universidad de Granada, en el marco de la Ley Orgánica de Universidades de España, y en el ámbito de la acreditación de los Centros de Formación Profesional de la Formación en España.  
Este Título es expedido por la Dirección General de Formación Profesional de la Universidad de Granada, en el marco de la Ley Orgánica de Universidades de España, y en el ámbito de la acreditación de los Centros de Formación Profesional de la Formación en España.

## Descripción

Si trabaja en el entorno de la restauración y quiere especializarse en las funciones de contabilidad y recursos humanos este es su momento, con el Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta labor con éxito. Gracias a la realización de este Postgrado podrá abordar estos dos importantes departamentos dentro del sector de la restauración.

## Objetivos



- 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
- 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
- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento, área o departamento de restauración planificado.
- Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos, áreas o departamento de restauración para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.
- Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y para que desarrolle su profesionalidad.

## **A quién va dirigido**

Este Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración está dirigido a cualquier profesional del sector que desee ampliar su formación y especializarse en las funciones de contabilidad y recursos humanos, así como a personas interesadas en este entorno.

## **Para qué te prepara**

El Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración le prepara para conocer a fondo el sector de la restauración en relación con las labores que le ayudarán a gestionar el departamento de contabilidad y recursos humanos en este ámbito.

## **Salidas Laborales**

Hostelería / Restauración / Recursos humanos / Contabilidad.



## Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Dirección y Recursos Humanos en Restauración'
- Manual teórico 'Cuentas Contables y Financieras en Restauración'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cuentas Contables y Financieras en Restauración'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

## Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono  
**(+34) 958 050 217** e  
infórmate de los pagos a  
plazos sin intereses que  
hay disponibles



## Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

**10% Beca Alumnos:** Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



## Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



## Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.





## Reinventamos la Formación Online



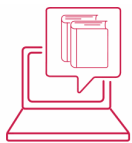
### Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



### Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



### Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



### Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



### Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



### Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



### Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



### Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



### Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

## Acreditaciones y Reconocimientos



## Temario

# PARTE 1. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS.

#### 1. Tipos de presupuestos en restauración.

- 1.- Presupuesto de ventas.
- 2.- Presupuesto de producción.
- 3.- Presupuesto de gastos.
- 4.- Presupuesto financiero.
- 5.- Presupuesto de tesorería.

#### 2. Modelo creación presupuesto operativo.

- 1.- Ingresos.
- 2.- Producción.
- 3.- Gastos de distribución.
- 4.- Publicidad.
- 5.- Investigación y desarrollo.
- 6.- Administración.
- 7.- Inversiones.
- 8.- Estados financieros.

#### 3. Técnicas de presupuestación.

- 1.- Rígido.
- 2.- Flexible.
- 3.- Por programas.

- 4.- Base cero.
- 4.Objetivos del presupuesto.
  - 1.- Planificación de las operaciones anuales.
  - 2.- Control de los objetivos presupuestarios.
  - 3.- Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
- 5.Control presupuestario.
  - 1.- Control de ingresos.
  - 2.- Control de producción.
  - 3.- Control de los gastos de distribución y de administración.
  - 4.- Control del presupuesto de inversiones.
  - 5.- Control de tesorería
- 6.Tipos de desviaciones presupuestarias.
  - 1.- Desviación técnica.
  - 2.- Desviación económica.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES.

- 1.Objetivo de la contabilidad.
  - 1.- Balance de Situación.
  - 2.- Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
  - 3.- La Memoria.
  - 4.- Estado contable del patrimonio neto.
- 2.Componentes del patrimonio neto de la empresa.
  - 1.- Bienes.
  - 2.- Derechos.
  - 3.- Obligaciones.
- 3.Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
  - 1.- Activo fijo.
    - 1.\* Gastos de constitución.
    - 2.\* Inmovilizado inmaterial.
    - 3.\* Derecho de traspaso.
    - 4.\* Inmovilizado material.
  - 2.- Activo circulantes:
    - 1.\* Existencias iniciales.
    - 2.\* Deudores.
    - 3.\* Tesorería.
- 4.Libros de contabilidad.
  - 1.- Obligatorios. Libro Diario.
  - 2.- Libro de inventarios y cuentas anuales.
    - 1.\* Balance inicial.
    - 2.\* Balances trimestrales.

3.\* Cuentas anuales.

5. Proceso administrativo de las compras.

- 1.- Las peticiones departamentales.
- 2.- Solicitudes de compra.
- 3.- Libro de registro de entrada de mercancías.
- 4.- El albarán.
- 5.- Las fichas de existencias o de inventario teórico.
- 6.- La factura

6. Operaciones relacionadas con el control contable.

- 1.- Circuito de registración y control de proveedores.
- 2.- Circuito de registración de Caja y Bancos.
- 3.- Circuito de registración contable en libros principal.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa

- 1.- Empresario individual.
- 2.- Sociedad Limitada.
- 3.- Sociedad Anónima.
- 4.- Sociedad Unipersonal.
- 5.- Sociedad Laboral
- 6.- Sociedad Cooperativa
- 7.- Sociedad Colectiva
- 8.- Sociedad Comanditaria

2. Tipos de impuestos.

- 1.- IAE.
- 2.- IVA.
- 3.- Impuesto de Sociedades.
- 4.- IRPF.

## PARTE 2. DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Clasificación.

- 1.- Restaurantes.
- 2.- Mesones.
- 3.- Cafeterías.
- 4.- Bares.
- 5.- Cantinas.
- 6.- Casas de comidas.



- 7.- Tabernas.
  - 2.Descripción de una organización eficaz.
    - 1.- Especialización del trabajo.
    - 2.- Departamentalización.
    - 3.- Cadena de mando.
    - 4.- Extensión del tramo de control.
    - 5.- Centralización y descentralización.
    - 6.- Formalización.
  - 3.Tipos de estructuras organizativas.
    - 1.- Estructura Lineal.
    - 2.- Estructura Funcional.
    - 3.- Estructura Línea y Staff.
    - 4.- Estructura en Comité.
    - 5.- Estructura Matricia.
  - 4.Organigrama.
    - 1.- Definición y características.
    - 2.- Funciones.
    - 3.- Tipos.
      - 1.\* Organigrama vertical.
      - 2.\* Organigrama horizontal.
      - 3.\* Organigrama circulares.
      - 4.\* Organigrama escalares.
      - 5.\* Organigrama mixto.
    - 4.- Tipos de departamentos en restauración.
      - 1.\* Características.
      - 2.\* Funciones.
    - 5.- Organización del trabajo.
      - 1.\* Confección de horarios y turnos de trabajo.
      - 2.\* Estimación de necesidades y materiales.
      - 3.\* Estudio de productividad del departamento.
  - 5.Relaciones con otros departamentos.
    - 1.- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
  - 6.Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.
- UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL.**
- 1.Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
    - 1.- Identificación y naturaleza del puesto.
    - 2.- Descripción del trabajo.
    - 3.- Requerimiento de capacidades.

- 4.- Otros requerimientos
- 2.Procedimientos para la selección de personal.
  - 1.- Perfil profesiográfico.
  - 2.- Reclutamiento.
  - 3.- Preselección de candidatura.
  - 4.- Instrumentos de selección.
    - 1.\* Test psicotécnico.
    - 2.\* Pruebas profesionales.
    - 3.\* Entrevistas.
- 3.Normativa aplicable a los recursos humanos.
  - 1.\* Contratación.
  - 2.\* Estatuto de los trabajadores.
  - 3.\* Convenios colectivos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN.

- 1.Características de la Dirección.
  - 1.- Unidad de mando.
  - 2.- Delegación.
- 2.Tipos de Dirección.
  - 1.- Global.
  - 2.- Departamental.
  - 3.- Operacional.
- 3.Ciclo de la Dirección.
  - 1.- Planificación y toma de decisiones.
  - 2.- Integración.
  - 3.- Trabajo en equipo.
  - 4.- Evaluación del desempeño.
  - 5.- Retribución.
  - 6.- Motivación.
- 4.Formación interna y continua de los trabajadores.
  - 1.- Análisis de las necesidades.
  - 2.- Ventajas de la formación.
- 5.Sistemas de incentivos para el personal.
  - 1.- Programas de pagos de incentivos.
  - 2.- Reducción de la rotación de personal.
  - 3.- Ayuda a la formación.
  - 4.- Conciliación.
  - 5.- Seguridad laboral.