

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN	Duración	60
		Específica	
Código	UF1091		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Dirección en restauración	Nivel	3
Módulo formativo	Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Gestión y control en restauración	Duración	90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2 de la UC1099_3 REALIZAR LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DE UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.1 Definir el concepto de presupuesto y de control presupuestario.

CE1.2 Identificar los principales tipos de presupuestos en departamentos de alimentos y bebidas.

CE1.3 Definir los distintos sistemas para efectuar presupuestos en departamentos de alimentos y bebidas.

CE1.4 Definir un sistema de control presupuestario adecuado a un supuesto departamento de alimentos y bebidas.

CE1.5 En diferentes supuestos de proyectos de restauración, establecer los principales presupuestos, tales como inversión inicial, ingresos y costes y flujos de tesorería para los periodos de duración de un proyecto con el objetivo de calcular su viabilidad económica.

C2: 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.

CE2.1 Explicar la importancia de la Contabilidad como instrumento de apoyo de la gestión económica en los negocios de restauración

CE2.2 Relacionar los diferentes sistemas y procedimientos de seguridad aplicables a la gestión, depósito, custodia y archivo de documentos, con las diferentes estructuras de la organización.

CE2.3 Identificar y describir los elementos patrimoniales propios de negocios de restauración.

CE2.4 Identificar los hechos contables más usuales que se producen en un establecimiento de restauración, conociendo y adecuando los documentos justificativos de los mismos.

CE2.5 Explicar los procedimientos de control de facturas de proveedores y formalizar informes de incidencias y solicitudes de regularización de cargos incorrectos.

CE2.6 Definir el proceso contable básico, aplicando las normas en vigor de carácter contable.

CE2.7 Identificar y describir la liquidación de los principales impuestos que le son de aplicación a un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.

Contenidos

1. Diseño y gestión de presupuestos

- Tipos de presupuestos en restauración.
 - Presupuesto de ventas.
 - Presupuesto de producción.
 - Presupuesto de gastos.
 - Presupuesto financiero.
 - Presupuesto de tesorería.
- Modelo creación presupuesto operativo.
 - Ingresos.
 - Producción.
 - Gastos de distribución.
 - Publicidad.

- Investigación y desarrollo.
- Administración.
- Inversiones.
- Estados financieros.
- Técnicas de presupuestación.
 - Rígido.
 - Flexible.
 - Por programas.
 - Base cero.
- Objetivos del presupuesto.
 - Planificación de las operaciones anuales.
 - Control de los objetivos presupuestarios.
 - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
- Control presupuestario.
 - Control de ingresos.
 - Control de producción.
 - Control de los gastos de distribución y de administración.
 - Control del presupuesto de inversiones.
 - Control de tesorería.
- Tipos de desviaciones presupuestarias.
 - Desviación técnica.
 - Desviación económica.

2. Operaciones y cuentas contables.

- Objetivo de la contabilidad.
 - Balance de Situación.
 - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
 - La Memoria.
 - Estado contable del patrimonio neto.
- Componentes del patrimonio neto de la empresa.
 - Bienes.
 - Derechos.
 - Obligaciones.
- Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
 - Activo fijo.
 - Gastos de constitución.
 - Inmovilizado inmaterial.
 - Derecho de traspaso.
 - Inmovilizado material.
 - Activo circulantes:
 - Existencias iniciales.
 - Deudores.
 - Tesorería.
- Libros de contabilidad.
 - Obligatorios. Libro Diario.
 - Libro de inventarios y cuentas anuales.
 - Balance inicial.
 - Balances trimestrales.
 - Cuentas anuales.
- Proceso administrativo de las compras.
 - Las peticiones departamentales.
 - Solicitudes de compra.
 - Libro de registro de entrada de mercancías.
 - El albarán.
 - Las fichas de existencias o de inventario teórico.
 - La factura.
- Operaciones relacionadas con el control contable.
 - Circuito de registración y control de proveedores.
 - Circuito de registración de Caja y Bancos.

- Circuito de registraci3n contable en libros principal.

3 Tipología de Empresas y Tributos en restauraci3n

- Defini3n de la forma jurádica de la empresa
 - Empresario individual.
 - Sociedad Limitada.
 - Sociedad An3nima.
 - Sociedad Unipersonal.
 - Sociedad Laboral
 - Sociedad Cooperativa
 - Sociedad Colectiva
 - Sociedad Comanditaria
- Tipos de impuestos.
 - IAE.
 - IVA.
 - Impuesto de Sociedades.
 - IRPF.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesi3n del título de Bachiller
- Estar en posesi3n de alg3n certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesi3n de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formaci3n

En relaci3n con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Direcci3n en restauraci3n.