

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1765

Nombre: Diseño y gestión de presupuestos en restauración

Duración: 20 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Identificar los principales tipos de presupuestos en departamentos de alimentos y bebidas. Definir el concepto de presupuesto y de control presupuestario 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.

Contenidos:

1. Tipos de presupuestos en restauración.
2. Modelo creación presupuesto operativo.
3. Técnicas de presupuestación.
4. Objetivos del presupuesto.
5. Control presupuestario.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.