



NOTA INFORMATIVA

CURSO: CONTROL DE COSTES Y ESCANDALLOS EN HOSTELERIA



OBJETIVOS:

- Identificar los tipos de costes y la relación que tienen entre ellos, calcular y determinar el consumo mensual de un negocio de restauración y analizar los resultados obtenidos, así como, las oportunidades de controlar los gastos y mejorar el beneficio.
- Ayudar a alcanzar el principal objetivo de un local de hostelería: obtener beneficios a través del control y la gestión de los costes.

FECHAS: Del 19 al 22 de septiembre del 2016.

HORARIO: 17:30h a 19:30h. (8 HORAS).

LUGAR: Casa de la cultura. Sala Aldaikorreaka

PRECIO: GRATUITO

DIRIGIDO A: hosteleros/as y autónomos/as

ORGANIZADO POR: La Agencia de Desarrollo Local en colaboración con APILL y la Oficina Técnica de Comercio e impartido por Fondo Formación Euskadi

**INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:** Del 13 de junio al 13 de septiembre

- En la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Llodio:
 - Teléfono: 944034985
 - E-mail: comercio@laudio.eus

PROGRAMA:

- Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos.
- Situación actual y perspectivas de la contabilidad de costes.
- Diferencias entre contabilidad financiera (general) y de gestión (costes).
- Definición y clases de costes.
- La Cuenta de Resultados en la Contabilidad de Costes.
- El coste potencial: el coste de un plato. Las fichas de producción y los escandallos de los platos.
- Pasos para realizar una ficha de producción y el escandallo.
- Cálculos para determinar los márgenes y beneficios potenciales.
- La estrategia de precios a través del Menú Engineering



INFORMAZIO OHARRA

IKASTAROA: OSTALARITZAN LAGIN ETA KOSTUEN KONTROLA



HELBURUAK:

- Identifikatzea kostu motak eta beraien artean duten harremana, errestaurazio negozio baten hileroko kontsumoa kalkulatzeko eta zehaztea eta analizatzea lortutako emaitzak, datuak, hala nola, gastuak kontrolatzeko eta irabazia hobetzeko aukerak.
- Laguntzea lortzen ostalaritza lokale areto baten helburu nagusia: , irabaziaz lortzea kostuen kontrola eta kudeatzearen bitartez.

EGUNAK: 2016ko irailaren 19tik 22 egunera.

ORDUTEGIA: 17:30 - 19:30 (8 ORDU)

LEKUA: Kultur etxean. Aldaikorreka gelan

PREZIOA: DOAN

NORI ZUZENDUA: Ostalarientzat

ANTOLATZAILEA: Tokiko Garapen Agentzia, LITErekin eta Merkataritzako Bulego Teknikoarekin elkarlanean eta Fondo Formación Euskadi irakasle.

INFORMAZIOA ETA INSKRIPZIOAK: ekainaren 13tik irailaren 13 arte

- Laudio Udala Garapen Agentziako Arduraduna



- Telefonoa: 944034985
- E-mail: comercio@laudio.eus

PROGRAMA:

- Kontsumoen eta kostuen kontrola: kostuen definizioa eta kostu klase ezberdinak. Lehengaien kostuaren kalkulua eta dokumentu bidezko erregistroa. Kontsumoen kontrola.
- Egungo egoera eta kostuen kontabilitatearen aurrera begirako ikuspegiak.
- Ezberdintasunak finantza-kontabilitate (orokorra) eta kudeatzekoa (kostuak) artean.
- Kostuen definizioa eta kostu klase ezberdinak.
- Emaizen-Kontua Kostuen kontabilitatean.
- Kostu potentziala: plater baten kostua. Produkzio fitxak eta plateren laginketa zerrendak.
- Produkzio eta laginketa fitxa bat egiteko jarraitu beharreko urratsak.
- Kalkuluak zehazteko marjinak eta irabazi potentzialak.
- Prezioen estrategia Menü Engineering edo eguneko menu ingeniartzaren bitartez-