



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Contabilidad y Recursos Humanos en Restauración



DURACIÓN
300 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

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

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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- 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.

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.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group