

EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA



SKU: CT0386

Horas: 10

CONTENIDO

1. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria.
 - 1.1. Estructura.
 - 1.2. Resultados.
 - 1.2. Resultados. Continuación
1. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria. Continuación
 - 1.1. Estructura.
 - 1.2. Resultados.
 - 1.2. Resultados. Continuación
2. Costes empresariales específicos.
 - 2.1. Tipos.
 - 2.2. Cálculo.
 - 2.2. Cálculo. Continuación
3. Niveles de productividad. puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad. utilizando herramientas informáticas

- 3.1. Cálculo y Análisis. Continuación
- 4. Parámetros establecidos para evaluar.
 - 4.1. Ratios y porcentajes.
 - 4.1. Ratios y porcentajes. Continuación
 - 4.2. Márgenes de beneficio.
 - 4.3. Rentabilidad.