



Categorías: [Presencial](#) | Etiquetas: [Hostelería y turismo](#)

## CARACTERÍSTICAS

- Código: MF1782\_3
- Nivel: N3
- Duración: 90 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Principios contables aplicados a la hostelería y la pastelería
- Elaboración y control de presupuestos
- Análisis de costes y márgenes de rentabilidad
- Gestión de cobros, pagos y tesorería
- Control de inventarios y evaluación financiera
- Aplicación de programas informáticos de gestión económica

## SALIDAS PROFESIONALES

- Responsable financiero o administrativo en obradores de pastelería
- Técnico/a de gestión en empresas de hostelería
- Encargado/a de control de costes y presupuestos
- Emprendedor/a en el sector de la pastelería y confitería artesanal