

## CURSO ANÁLISIS DE COSTES Y ESCANDALLOS EN RESTAURACIÓN

**Formador** Rocío Gómez Gómez. *Diplomada en Turismo, ha desarrollado su carrera profesional en el sector de Alimentos y bebidas de las empresas turísticas Premio Nacional "1er Maestro". Fue responsable del producto "NH by Ferrán Adriá".*

**Objetivo**

- 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.
- El control de todos estos costes es imprescindible para alcanzar el principal objetivo de la constitución de cualquier empresa: obtener beneficios.

**Contenido**

- 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.
- Estrategia de precios a través del Menú Engineering.

**Dirigido a** Empresas que tengan servicio de restauración del sector turístico cuya actividad sea susceptible de incorporarse al turismo de negocios y reuniones. Alojamientos turísticos, restaurantes, museos y centros de interpretación, empresas de actividades deportivas, industrias visitables.

**Fechas** 17, 18 y 19 de marzo

**Horarios** 09:00 a 13:00 horas

**Lugar** Se impartirá en la Escuela Universitaria de Turismo Altamira

**Nota** Máximo número de participantes: 15 alumnos

### INSCRIPCIONES

Se entregarán en la Escuela Universitaria de Turismo Altamira (CESTE) o al correo electrónico [inscripcioncursos@eualtamira.org](mailto:inscripcioncursos@eualtamira.org)

HORARIO: de lunes a viernes, de 9:00 a 13:30 y de 16:00 a 19:00 horas.

Para cada acción formativa se abonará como cuota de inscripción y matrícula la cantidad de 10 euros.

### CRITERIOS DE ADMISIÓN

Las admisiones se realizarán por riguroso orden de recepción en la secretaría de la Escuela Universitaria de Turismo Altamira (CESTE) y hasta completar el número de participantes.

### REQUISITOS

Acreditar documentalmente que el solicitante pertenece al sector turístico.

### DOCUMENTACIÓN

Solicitud de admisión.  
Fotocopia del pasaporte o DNI.  
Abono de matrícula.

### ACREDITACIONES

La Dirección General de Turismo del Gobierno de Cantabria y la Escuela Universitaria de Turismo Altamira expedirán certificado de asistencia a todos los participantes que cumplan con los requisitos. Asistencia de al menos el 80% de las horas del curso.

### INFORMACIÓN

Secretaría de la Escuela Universitaria de Turismo Altamira (CESTE)  
Avda. del Faro - Pintor Eduardo Sanz, 6 • 39012 Santander  
Teléfono: 942 39 81 44  
[inscripcioncursos@eualtamira.org](mailto:inscripcioncursos@eualtamira.org)