**ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**приглашает на программу повышения квалификации**

**Бухгалтер-калькулятор в общественном питании**

****Курс** предназначен** для лиц, желающих получить специальные знания в области калькуляции блюд общественного питания. После окончания курса Вы сможете работать в кафе, ресторане, баре, пиццерии, столовых города, муниципальных учреждениях (школах, больницах и др.)

**Темы курса:**

1. **Организация бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания.** Основное направление бухгалтерского учета. Основные действующие государственные стандарты в отрасли. Документы и документооборот. Должностная инструкция на бухгалтера-калькулятора.
2. **Ценообразование на предприятиях общественного питания.** Понятие о цене и ценообразовании. Определение и расчет цен на п. о. п. Порядок составления «Плана-меню». Расчет потребности сырья. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий». Т/т карта, разработка и оформление, использование как нормативного документа. Порядок расчета цен на блюда и кулинарные изделия. Калькуляционная карта, её оформление. Порядок расчета продажных цен на кондитерские изделия. «Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы и рулеты» (Определение стоимости кондитерских изделий. Работа с таблицей взаимозаменяемости сырья).
3. **Материальная ответственность в предприятиях общественного питания.** Договор о материальной ответственности. Товарный отчет материально-ответственных лиц. Оформление товарного отчета, срок сдачи. Контроль со стороны бухгалтера-калькулятора.
4. **Инвентаризация в предприятиях общественного питания.** Порядок проведения инвентаризации(Перерасчет продукции незавершенного производства в сырье. Расчет цен на продукцию незавершенного технологического цикла). Документальное оформление инвентаризационного материала. Инвентаризационная опись. Определение результатов инвентаризации.
5. **Учет сырья, товаров, тары в предприятиях общественного питания.** Порядок учета и оформление договоров. Задачи и организация учета. Учет продуктов, товара, тары на складе. Закупка продуктов у физических лиц, документальное оформление, отчетность.
6. **Учет в производственных цехах.** Особенности учета сырья и готовой продукции в овощном цехе, мясорыбном и гольевом цехах. Учет кондитерских изделий в кондитерском цехе.
7. **Учет продуктов на производстве.** Учет прихода сырья на производство (от поставщика, со склада предприятия. Контроль движения сырья через производство бухгалтером-калькулятором. Учет отпуска готовых блюд и кулинарных изделий, документальное оформление отпуска блюд.
8. **Учет в буфетах и магазинах кулинарии.** Отпуск готовых блюд и кулинарных изделий из основного производства, покупных товаров со склада предприятия.
9. **R-keeper: Калькуляция** Начало ведения учета. Калькуляционные карты блюд для разных форм обслуживания. Учет движения продуктов и напитков. Списание блюд. Инвентаризация. Формирование отчетов по остаткам и движению продуктов, по продажам блюд, по ценам на приобретаемые продукты и прочая отчетность.

**При себе иметь электронный накопитель для записи информационных методических материалов.**

***Продолжительность обучения****:* ***72часов.***

***Форма обучения****: очно-заочная .*

***Начало обучения****: по мере формирования группы.*

***Документ об образовании****: удостоверение о повышении квалификации.*

***Стоимость обучения****:* ***9000 рублей.***