|  |  |
| --- | --- |
|  | ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (филиал)федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования«Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова» |

 ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

 приглашает на дополнительную профессиональную 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.)

**Основные 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:*** 72 часа

***Форма обучения:*** очно-заочная.

***Документ об образовании*:** удостоверениео повышении квалификации.

***Стоимость обучения:*** 9 000 рублей.

**За подробной информацией обращаться по адресу:**

г. Пермь, Бульвар Гагарина – 59, каб. 103

Контактный тел./факс (342) 282-01-10.

Е-mail: odo@rsute.perm.ru, www.rea.perm.ru