

Estándar de competencias profesionales

Ejecutar la gestión económico-financiera de establecimientos de pastelería/repostería

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	ECP1782_3
Estado	BOE
Publicación	RD 1023/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Definir procesos de control presupuestario, adecuándolos a los establecimientos de pastelería/repostería con el objetivo de tomar las decisiones económico-financieras.
- IC1.1** La estructura y composición de los presupuestos del establecimiento se define, sirviendo de punto de partida para el sistema de control presupuestario.
 - IC1.2** Los presupuestos para periodos concretos se definen, dotando de medios a la estructura y composición establecidas, con el objetivo de utilizarlos como instrumento de control.
 - IC1.3** Los presupuestos se controlan, efectuando un seguimiento de los mismos durante el desarrollo de la actividad para cada periodo de referencia, comparando los datos previstos con los alcanzados.
 - IC1.4** Las desviaciones presupuestarias se calculan, analizándolas en cada periodo para establecer las causas que las motivan.
 - IC1.5** Las medidas correctoras del presupuesto se aplican, eliminando las causas de desviaciones para alcanzar los objetivos establecidos para establecimientos de pastelería/repostería.
- EC2** Desarrollar la gestión de documentos administrativos, económicos y financieros de establecimientos de pastelería/repostería, satisfaciendo las obligaciones administrativas, contables y fiscales de aplicación.

- IC2.1** El sistema de recepción, orden, clasificación y archivo de la documentación relacionada con el establecimiento, área o departamento se define, tratando posteriormente la información económica.
- IC2.2** La documentación administrativa, económica y financiera recibida en el establecimiento a través de medios digitales o correo ordinario se recibe, siguiendo los parámetros preestablecidos para su posterior tratamiento.
- IC2.3** El sistema de clasificación y ordenación de la documentación se define, utilizando soportes informáticos y distinguiendo grupos de documentos, como albaranes de compras o venta, facturas, comprobantes bancarios, nóminas e información extracontable, para asegurar el tratamiento de los datos en las siguientes fases.
- IC2.4** Las normas contables de aplicación al entorno de trabajo en base a la personalidad jurídica del establecimiento, se identifican, interpretándolas para la gestión del área.
- IC2.5** Los impuestos y sus características de aplicación al tipo de negocio en base a la personalidad jurídica del mismo, se identifican, interpretándolos para que el marco de la legalidad quede respetado.

EC3 Gestionar cobros a la clientela de establecimientos de pastelería/repostería, para liquidar los servicios prestados.

- IC3.1** Los precios de venta de los productos y servicios de pastelería/repostería ofertados se gestionan, estableciendo el proceso de facturación basándose en la fijación, análisis y control de los mismos.
- IC3.2** El sistema de facturación se define, utilizando soportes informáticos y basándose en ventas al contado, anticipos o ventas a crédito, para que la gestión y control del mismo quede adaptado según tipología.
- IC3.3** Los instrumentos de facturación y cobro como registradoras, impresoras, terminales punto de venta o datáfono, entre otros y sus componentes como tarjetas de débito y crédito, entre otros, se controlan, manejándolos según instrucciones de fabricante o entidad prestataria para que la gestión quede garantizada.
- IC3.4** La caja se controla, comprobando el cierre diario de la producción y liquidación para que el resultado entre cobros y venta quede equilibrado.
- IC3.5** Los cobros se gestionan teniendo en cuenta:
 - Las ventas no efectuadas al contado.
 - La verificación de las facturas, albaranes o anticipos.
 - El cálculo de las devoluciones por servicios no disfrutados y ya cargados o cobrados.

- El archivo de documentos generados en el proceso de facturación y cobro.
- El cobro de las cuentas de crédito de la clientela con relación a los saldos vencidos.
- El cobro de los importes debidos y la entrega de los documentos acreditativos de los mismos.

IC3.6 Las cuentas de la clientela se comprueba, analizando evolución y saldos, para verificar que los mismos permanezcan dentro los límites autorizados.

EC4 Ordenar facturas y liquidaciones de proveedores en establecimientos de pastelería/repostería resolviendo discrepancias e incidencias, coordinando liquidaciones con la gestión de los cobros, con la intención de evitar suspensiones de pagos.

IC4.1 Los saldos pendientes con los proveedores y sus vencimientos se calculan, verificándolos a través de un registro en tiempo real de pagos pendientes.

IC4.2 Las liquidaciones de deudas con proveedores se controlan, ordenando su liquidación en el momento del vencimiento.

IC4.3 Las solicitudes de regularización de cargos incorrectos se tramitan, verificándolas para ajustar saldos.

IC4.4 Los partes de incidencias y reclamaciones contables y administrativas, internas y externas, se reconocen, resolviéndolos.

EC5 Analizar informes contables de establecimientos de pastelería/repostería, evaluando el funcionamiento y la rentabilidad de los mismos, aplicando las medidas correctoras en los resultados económicos.

IC5.1 El balance y la cuenta de resultados del negocio se analizan, calculando las ratios para determinar el nivel de funcionamiento y la rentabilidad del mismo.

IC5.2 La posición económica y financiera del negocio se determina, basándose en los resultados calculados a corto y a largo plazo.

IC5.3 Los ingresos se analizan, definiendo medidas correctoras para mejorar la rentabilidad a través del incremento de los mismos.

IC5.4 La estructura de costes se define, segregando los consumos de materiales, los costes de personal y los costes generales.

IC5.5 Los escandallos y fichas técnicas se gestionan, estableciéndolos para que consumos teóricos y reales queden controlados.

IC5.6 Los costes de personal se calculan, diferenciando las partidas que los componen.

IC5.7 Los costes como suministros, teléfono, limpieza, material de oficina y prensa, entre otros se calculan, para evitar gastos.

EC6 Controlar consumos de las mercancías empleadas en establecimientos de pastelería/repostería, procurando el aprovechamiento de los productos.

IC6.1 Los vales de pedido se comprueban, verificando que su cumplimentación cumple con los objetivos de control y calidad de la empresa.

IC6.2 Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se comprueban, formalizándolos para reconocer su coste real.

IC6.3 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban, registrándolos en los soportes específicos y con los códigos establecidos según tipología.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos informáticos. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otras. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados a programas de contratación. Vales de pedido. Vales de transferencia. Albaranes de compra. Albaranes de venta.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos. Normativa aplicable de protección de datos personales.