

# 酒店餐饮业财务实务培训 课件大纲及说明

培训师：蒋开平

目前酒店餐饮业的财务工作现状是：

1、酒店餐饮业的财务人员目前大多数还是仅限于做账、报税，很少积极主动地参与经营的监督管理。

2、仅仅是核算方面，核算的方式方法很多都不科学、不合理，财务数据不能如实准确地反应企业经营管理的各个方面。

3、财务工作技能差、效率低下，不能及时提供经营管理所需的各种数据，或者根本就提供不了经营管理所需的数据信息，导致企业老板很多是靠拍脑袋做决策。

4、内部控制管理方面：

①资金管理漏洞大，特别是收银工作的监管不到位或不知道怎样合理监管，导致收银资金流失。②公司资产缺乏管理，有什么资产、有多少资产不清楚，公司资产重复购买、损坏、丢失情况严重。③采购监管不到位，不知道如何监督采购，对于采购吃回扣、吃差价的情况缺乏有力的控制手段。④库房物资监管不力，库存物资发生丢失、损坏、过期变质、换货等情况不能及时发现处理。⑤对厨房加工缺乏监管，或不懂如何进行监管，对厨房成本、费用的损耗和浪费缺乏合理的控制措施。

5、财务人员缺乏高度，不能站在公司层面考虑问题，不懂得如何开展财务分析，以及不懂得如何通过财务分析来发现企业经营过

程中的问题，并找出问题存在的原因，从而为企业的经营管理的决策提供帮助、指明方向。

——由此，为改变现状，需要对酒店餐饮业的财务人员进行实务技能的升级培训。

首先，必须考虑提高财务人员的思想意识，促使其转变思想，从单纯的记账会计思维转变为管理会计思维，而积极、主动地参与企业的管理工作。所以财务培训的方向，主要是实务管理会计的培训。与管理会计概念不同的是，实务管理会计工作包括如下几个方面：

首先，需要搭建起合理的财务监控机制，为财务人员有效参与企业的经营管理提供保障。

其次，要求财务人员走出财务办公室，参与到企业的业务流程当中，对经营管理的各流程和各个环节实施全面监控。

第三，建立起管理会计型的会计核算体系，基本要求是做到业财一致，考虑财务分析、财务管控、和财务预算的需要，以及未来挂牌或上市对财务合规性的需求。

第四，能够利用财务分析等手段，发现企业经营管理中的问题，为企业的经营管理决策指明方向。

第五，能够利用预算管理的手段，提高收入，控制成本、降低费用、提高利润。

所以，酒店餐饮业的财务实务技能升级培训主要包括三个方向的实务课程：**财务核算、财务管控、和财务分析**。至于预算管理，

则必须在掌握了这三项基础技能之后，才能有效开展。

酒店餐饮业财务实务技能升级培训课件 1：

## 《酒店餐饮业的财务核算体系》课件大纲

1、怎样理解财务核算体系？如何使财务核算符合管理会计的要求？

2、怎样梳理酒店餐饮业的经营业务体系、流程、以及核算和内控的节点？如何使财务核算体系与经营业务一致？做到业财融合？

3、怎样搭酒店餐饮业的财务核算体系？尤其是集团型的企业和连锁经营企业的财务核算体系该如何搭建，才能方便企业的经营管理？

4、如何匹配核算体系设置会计核算帐套？规则和方法是什么？

5、如何设置核算体系里面的项目辅助核算、部门辅助核算？以使核算与业务管理相融合？

6、如何统一酒店餐饮集团的核算规则？包括有哪些内容？

7、酒店餐饮业的核算内容有哪些？方法是什么？如何使核算起到对经营管理的监督作用？

8、酒店餐饮业的核算需要哪些基础工具（单据和表格），如何设计才能既能如实准确地记载数据，又能通过数据的填写起到制约管理作用？

9、酒店餐饮业会计核算的基础分类包括哪些？怎么分类才能既

适合经营管理的需要，又能满足分析的需要，并便于核算工作的开展？

（包括：食材原料的分类、收入项目的分类、成本项目的分类、费用项目的分类、经营管理部门的分类、公司资产的分类等）

10、酒店餐饮业的会计核算科目怎么设置？尤其是明细科目怎么设置，如何使会计科目与实际业务保持一致？会计科目编码怎样设计？

11、酒店餐饮业的成本核算与其他行业有何不同？怎样核算才能如实准确地反应酒店餐饮的真实成本？

11、特殊的酒店餐饮业核算事项的账务处理方法（如打折、赠送、会员卡、团餐等）

12、酒店餐饮业的内部管理报表有哪些？如何进行设计，才能满足实际管理工作的需要？

## 酒店餐饮业财务实务技能升级培训课件 2 :

### 《酒店餐饮业财务管控体系》课件大纲

一、酒店餐饮业财务管控的基本内容有哪些？

二、集团型酒店餐饮企业、以及连锁经营型企业的股权架构如何设置？才能既确保老板对公司的全面掌控，又能规避相应的税收风险、管控风险、传承风险，并为将来的上市、融资、股权激励奠定基础？

三、如何理解企业财务管控的两个层面：公司控制和内部控制？

四、财务管控机制建立的原则和方法：

1、财务管控的原则性要求。

2、如何设置公司的组织管理机构，特别是需要设置哪些监管机构？各机构部门的管辖和隶属关系怎么确定，使各监管机构更适合对企业经营的各方面进行监管？

3、财务的组织机构怎样设置？集团型企业与连锁经营企业，以及中高档餐饮和普通快餐在财务组织结构的设计上有什么不同？怎么设置才能使财务部门既能发挥服务的职能，又能有效发挥监管职能？

4、如何设置财务部内部的岗位，使财务岗位的设置能够匹配公司业务的需要？大型酒店、中餐、快餐业，在财务岗位的设置和人员配置上有什么不同？各需要考虑哪些主要需求？

如何合理进行职责分工，使各岗位能够尽职尽责而不相互推诿？

5、如何合理设置岗位编制，使各岗位工作既能饱和又不人浮于事？

6、财务内控的基本规则有哪些？如何使企业内部各部门既能相互协作又能相互制约？

五、酒店餐饮业经营流程的监控：

1、资金怎么监管？包括公司资金的管理和收银资金的管理两个方面。

特别是收银资金的监管，如何才能防止收银员偷钱、套现？如何防止收银员与店经理其其他人联手作弊？

异地连锁经营企业或分子公司的资金，该怎样进行监管？

2、资产怎么监管？包括公司办公资产、经营场所资产（包括营业场所资产、厨房资产、加工配送资产等）。

3、如何杜绝采购吃回扣、吃合同差价的情况？尤其是如何防备内部高管人员联手进行采购作弊？

4、如何有效监督日常采购，防止虚假采购、以次充好、虚假入库等？

5、如何搞好库存材料物资的管理？防止偷拿偷带、过期变质损坏等。大型酒店、中餐业、快餐业以及加工配送中心在库存物资管

理上各有什么不同和特点？各需采取哪些有效的监管方法？

6、厨房加工材料如何监管？才能做到防偷、防盗、防损失、防浪费？

7、加工配送中心的食材加工过程怎么进行合理监管？

8、如何有效监督食材的配送运输，以防止偷盗、丢失？

六、酒店餐饮业的内部管理工具有哪些（单据、表格）？具体怎么设计，使这些工具对内部管理能起到真正的监督管理作用？

常规的利润表怎么进行调整，才能转化为用于企业内部实际的管理工具？

现金流量表怎么进行转化，才能满足企业日常现金流管控的需要？

七、集团型酒店餐饮业、连锁经营企业的内部审计监督机制怎么建？包括：

审计的组织机构的怎么设置？

审计人员如何进行选拔和配置？

审计监督工作的主要内容有哪些？

审计监督人员的工作职责是什么？

开展审计工作的流程和方法是什么？

如何进行审计监督结果的汇报？等。

酒店餐饮业财务实务技能升级培训课件 3 :

## 《酒店餐饮业财务分析体系》课件大纲

- 1、财务分析对酒店餐饮业企业有怎样的作用和意义？
- 2、财务分析工作对财务工作人员有怎样的特殊意义？
- 3、企业财务分析的现状如何？存在有哪些问题？

——前三节内容，用于提高财务工作人员的思想认识，提高工作的积极性。

4、财务人员怎样才能把财务分析工作做好？需要做好哪些基础工作？

5、酒店餐饮业的财务分析包括哪些主要的内容？怎样进行分析才能对企业的内部经营管理起到实际的帮助作用？

6、常规的财务分析方法有哪些？如何应用才能使分析变得简单明了，而又能达到实际效果？如何选择和设计适合酒店餐饮业经营管理的财务分析的指标？

如何避免高大上不切实际的财务分析？

门店的财务分析工作怎么做？主要包括哪些内容？

集团型公司或连锁经营企业总部的财务分析工作怎么做？主要包括哪些内容？

7、财务分析的工具表格怎么设计？使这些工具既能用于日常的企业管理，又能方便分析工作的开展？

8、财务分析报告的写作方法

财务分析报告包括哪些内容？酒店餐饮业的财务分析报告主要汇报什么？

怎么组织财务分析报告的结构，使报告看上去有层次而不杂乱？

如何掌握财务分析报告的写作技巧，使非财务专业的管理人员也能看懂财务分析报告？

9、财务分析会议的组织与召开：

为什么要开财务分析会议？它有什么作用和意义？

财务分析会议在什么时候召开？多久召开一次？

参加财务分析会议的人员包括哪些？

财务分析会议分几个层级？各做哪些方面内容的汇报和分析？

进行财务分析报告的形式有哪些？怎样才能使与会的非财人员看得明白、听得懂？

**——说明：**

以上课程，每门培训时间为一天。

最好分开三次进行培训，才能达到最好效果。