

# 《专业财务培训-餐饮酒店财务管理》课件大纲

——蒋开平

餐饮业管理人员，不仅需要搞好经营与服务，同时必须懂得餐饮业的财务管理该怎么做。不了解财务管控的管理人员很难经营成功一家餐饮企业。

本课程的内容全部是餐饮业财务实务操作的技能和方法，通过对该课程的学习，餐饮业诸多的财务问题、管控问题基本都能迎刃而解，并让餐饮企业的管理和财务水平晋升到一个新的台阶。

## 模块 1、财务岗位设置及内部牵制制约机制建设:

餐饮企业，老板嫌财务人员过多，而财务人员嫌工作太累，那么究竟需要多少人员才算合理？该怎样考虑财务岗位的设置，才能既不人浮于事，又能建立起“牵制制约”的机制？同时还能起到监督控制的作用？

## 模块 2、餐饮业的财务管控体系建设:

餐饮企业是一个劳动密集型企业，人多、事杂，内部控制方面问题也多。老板希望财务人员起到管控作用，而财务人员却茫然无措、不知道该从何处手。那么餐饮企业的财务管理该怎么做，才能使内控做到位、减少企业损失？餐饮企业管控的重点和关键环节是什么？

## 模块 3、餐饮业的财务核算体系建设:

餐饮企业的会计核算工作看似简单，但企业老板却经常对企业财务人员不能提供决策支持感到很无奈，而同时企业财务人员又不知道究竟该怎么做才能满足老板的需求。这一切都是因为大多餐饮企业的财务核算工作，只是简单地考虑了会计账务处理的需要，而没有考虑企业老板进行管控的要求，由此导致财务核算与实际业务脱节，最后无法提取相应的数据信息。那么财务核算体系到底该怎么建，才能既满足会计账务处理工作的需要，又能满足企业管理决策的需求？

#### **模块 4、单据与内部管理报表设计:**

很多餐饮企业的财务无论是核算、分析还是预算，都难以顺利开展，甚至显得混乱不堪，而这一切都是因为最基础的单据的设计不完善、使用和传递不规范造成的。同时很多餐饮企业除了最基本的三大报表之外，缺乏真实反映经营管理状况的内部管理报表，导致财务分析、财务预算也不能顺利开展。那么该怎么做，从哪些方面去考虑，才能使内部单据、内部管理报表既全面、又能满足各方面的需要？

#### **模块 5、餐饮业的财务分析工作:**

企业老板非常希望财务能够为企业的经营管理提供决策支持，但大多数企业的财务都满足不了老板的需求。有的企业财务从来没有做过财务分析，或不知道怎么做，有的企业做过财务分析但却满足不了老板的需求。那么财务分析究竟该怎么做？从哪些方面去考虑，才能满足经营管理决策的需要？

## **模块 6、餐饮业的财务预算工作:**

很多企业都在推行预算管理工作，但经常出现的结果是预算根本就无法推行，或者推行了却起不到任何效果，反而导致企业管理混乱，白白地耗费人力、物力、财力。那么餐饮企业的财务预算到底该怎么做？需要考虑哪些因素？要提前做哪些工作，才能最终保证预算管理工作的顺利进行？

## **模块 7、新建餐饮店的财务工作:**

餐饮企业通常都会不断扩张开新店，而往往是在新店开业之后，发现新店的资产混乱、资金混乱，财务核算无法开展。而很多企业财务人员对新店的财务工作却不知道该如何着手，该怎么做。那么对于新店的开业，财务该从哪些方面进行考虑，该怎么做，才能既保证企业的资金、资产的安全，又能使新店的财务核算顺利进行？

## **模块 8、加工配送中心的财务:**

连锁型的餐饮企业，往往需要建立一个加工配送中心，以降低成本、控制质量，而现实中，往往因为加工配送中心的内部控制不到位，导致企业资产大量流失，同时由于财务核算上的问题，最终导致加工配送中心的资产、资金管理混乱、财务核算不清楚、物流混乱等，严重的直接影响到门店的经营。那么该怎么做？才能使加工配送中心的内部控制管理和财务核算都有条不紊地顺利开展？

## **模块 9、连锁餐饮企业的管理:**

很多加盟连锁餐饮企业都失败了，是什么原因造成的？餐饮连锁企业的公司架构该怎么搭建？财务管理体系怎么建设？规章制度怎么

建设？资金怎么管控？财务核算、报表、分析等该怎么做？才能保证连锁餐饮企业的财务不会混乱而且管控到位？