

ケーススタディで学ぶ 知識ゼロからの原価と利益の関係 入門講座

～販売価格の決定、利益予測、経営計画に活用するために～

【日時】 2014年12月12日(金) 13:00～17:00
【会場】 東京メトロ麹町駅 徒歩5分 企業研究会セミナールーム
【講師】 会計・監査サービス創造研究所 所長 公認会計士 土田 義憲 氏

【対象】 経理部門、企画部門、原価管理部門、生産管理部門などにおいて、
経営計画・原価計算・原価管理業務に携わる担当者・経営幹部候補の方々



【参加料金】 正会員：31,320円 (本体価格29,000円)
 一般：34,560円 (本体価格32,000円)
 1名分 (税込み・資料代含む)

【参加要領】 下記申込書に所定事項ご記入の上、下記宛 FAX または E-mail にてお送り下さい。
 弊会ホームページからもお申込み頂けます。後日、(開催日1週間～10日前までに)受講票・請求書をお送りします。
 ※お申し込み後のキャンセルは原則としてお受けいたしかねますので、お申込み者をご出席できない場合には、
 代理の方のご出席をお願い申し上げます。
 ※最少催行人数に満たない場合には、中止とさせて頂く事もありますので、ご了承下さい。
 ※セミナーに関するお問い合わせについては、弊会ホームページより [公開セミナー] → [よくあるご質問] をご参照下さい。

一般社団法人 企業研究会 セミナー事務局

(担当) 鈴木 E-mail: a-suzuki@bri.or.jp

〒102-0083 東京都千代田区麹町 5-7-2 (麹町 31MT ビル 2F)

TEL: 03-5215-3550 FAX: 03-5215-0951

※申込書をご送信いただく際は、FAX 番号をお間違えないようご注意ください。

◆ 申込書 ◆

141520-0606	12/12 開催 知識ゼロからの原価と利益の関係 入門講座		
会社名			
住所	〒		
	T E L		F A X
部課		フリガナ	
役職		お名前	
e-mail			
部課		フリガナ	
役職		お名前	
e-mail			

※申込書にご記入頂きました個人情報、本件に関する確認・連絡及び弊会主催のご案内をお送りする際にご利用させていただきます。

ケーススタディで学ぶ 知識ゼロからの原価と利益の関係 入門講座

【開催にあたって】

IT が発達した現在では、原価は集計・計算するものではなく利用するものになりました。ただ、それを有効に利用するには体系的な知識と理解が必須です。今回のセミナーではケーススタディとして、ラーメン屋の新米経営者の視点を例に、原価の種類と内容を分かりやすく説明し、それを販売価格の決定、利益予測、経営計画に活用して繁盛店にするまでのプロセスについて解説をしていきます。このケーススタディを通じて、今後の皆様の業務で気づきやヒントとして活かして頂けたら幸いです。

月日	時間	内 容
12月12日(金)	13:00 途中休憩 タイムあり	<p>I 販売価格の決定</p> <p>1 原価と原価計算</p> <p>(1) 原価の定義 (2) 原価の範囲 (3) 原価計算の目的 (4) 原価計算の種類と目的</p> <p>2 料理の原価</p> <p>(1) 料理の原価とは何か (2) 料理の原価が持つ意味 (3) 原価の構成 (4) 材料費の計算 (5) 労務費の計算 (6) 調味料費 (7) 水道光熱費 (8) 調理器具費</p> <p>3 お店の原価計算</p> <p>(1) お店の原価の内容 (2) 店舗の賃借 (3) 内装 (4) テーブル・椅子 (5) キャッシュレジスター (6) コップ、ナイフ、フォーク、箸など (7) ウォーターサーバーおよび飲用水 (8) 電気料 (9) カラー写真付きお品書き (10) ウェイター、ウェイトレスの給料 (11) 土地・建物</p> <p>4 事務室の原価計算</p> <p>(1) 一般管理・財務の業務 (2) 従業員の給料 (3) 従業員の教育研修 (4) コンピュータおよびソフトウェアの購入 (5) 新商品とイベントの広告・宣伝 (6) 店舗開発 (7) メニュー開発 (8) 借入金の利息支払</p> <p>II 明日の値段を決める (利益予測)</p> <p>5 損益分岐点と利益予測</p> <p>(1) 損益分岐点の意味 (2) 変動費と固定費 (3) 一品当りの利益 (4) 損益トントンの売上高 (5) 状況変化と利益予測</p> <p>6 売上確保と原価抑制</p> <p>(1) 売上高の達成 (2) 料理の原価の管理 (3) お店の原価の管理 (4) 事務室の原価の管理 (5) 予算設定のタイミングと留意点 (6) 差異分析のレベル</p> <p>III 将来の値段を決める</p> <p>7 新規出店・閉店の判定</p> <p>(1) 持帰り餃子の販売 (2) 店舗の拡張 (3) 餃子製作機の導入 (4) 閉店</p>
	17:00	<p>会計・監査サービス創造研究所 所長 公認会計士 土田 義憲 氏</p> <p>〔講師ご略歴〕新日本有限責任監査法人シニアパートナー、東北工業大学教授を経て、現在、会計・監査サービス創造研究所 所長。公認会計士。日本公認会計士協会『内部統制検討専門委員会経営者評価小委員会』委員長（2005年7月～2008年8月）。企業会計審議会専門委員（2005年11月～2007年3月）。主な著書に「内部統制の実務」（第32回日本公認会計士協会学術賞受賞）、「財務報告に係る内部統制の実務」、「内部統制の評価モデル」、「業務プロセスからみた内部統制実践マニュアル」、「内部監査の実務」、「内部監査人養成プログラム」、「内部統制報告制度の実務」、「監査役の新仕事」、「これからの内部監査部門の仕事」、「法令等遵守の内部統制」などがある。</p>