

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Facturación y cierre de actividad en restaurante

Duración: 50h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja.
- Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes aplicando procedimientos habituales de trabajo.

Contenido

UD1. Facturación en Restauración.

- 1.1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
- 1.2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
- 1.3. Sistemas de cobro.
- 1.4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.
- 1.5. La confección de la factura y medios de apoyo.
- 1.6. Apertura consulta y cierre de caja.
- 1.7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

UD2. Cierres de Servicios en Restauración.

- 2.1. El cierre de caja.
- 2.2. El diario de producción.
- 2.3. El arqueo y liquidación de caja.

UD3. Post-Servicio.

- 3.1. Mantenimiento y adecuación de instalaciones equipos género y materias primas para un posterior servicio.
- 3.2. Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de Stocks.
- 3.3. La limpieza del local mobiliario y equipos en el cierre.