

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Revisión de la venta y facturación de servicios de restauración

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en restauración.

Contenido

1. La confección de la factura y medios de apoyo.
2. Apertura, consulta y cierre de caja.
3. El diario de producción.
4. El arqueo y liquidación de la caja.
5. Control administrativo de los procesos de facturación cobro.
6. Supuesto práctico.