

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión y control de las cuentas de clientes en restauración

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.

Contenido

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.