

Facturación y cierre de actividad en Restaurante.

HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

Facturación en restauraciónIntroducciónFacturación en restauración. Importancia de la facturación como parte del servicioEquipos básicos y otros medios para la facturaciónSistemas de cobroAplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientesElaboración de la factura y medios de apoyoApertura, consulta y cierre de cajaControl administrativo del proceso de facturación y cobroResumenCierres de servicios en restauraciónIntroducciónEl cierre de cajaEl diario de producciónResumenPost-servicioIntroducciónMantenimiento y adecuación de las instalacionesMantenimiento de equiposConservación de géneros y materia primaAlmacenamiento y reposición de génerosLa rotación de stocksLimpieza del local, mobiliario y equipos en el cierreResumen

