

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## **OBJETIVOS**

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

## **CONTENIDOS**

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.

