

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

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.

