

Facturación y cierre de actividad en Restaurante

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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 restauración

Introducción

Facturación en restauración. Importancia de la facturación como parte del servicio

Equipos básicos y otros medios para la facturación

Sistemas de cobro

Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes

Elaboración de la factura y medios de apoyo

Apertura, consulta y cierre de caja

Control administrativo del proceso de facturación y cobro

Resumen

Cierres de servicios en restauración

Introducción

El cierre de caja

El diario de producción

Resumen

Post-servicio

Introducción

Mantenimiento y adecuación de las instalaciones

Mantenimiento de equipos

Conservación de géneros y materia prima

Almacenamiento y reposición de géneros

La rotación de stocks

Limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre

Resumen