

Facturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - contenido *online* 3.1

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

1. Introducción
2. Facturación en restauración. Importancia de la facturación como parte del servicio
3. Equipos básicos y otros medios para la facturación
4. Sistemas de cobro
5. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
6. Elaboración de la factura y medios de apoyo
7. Apertura, consulta y cierre de caja
8. Control administrativo del proceso de facturación y cobro
9. Resumen

Cierres de servicios en restauración

1. Introducción
2. El cierre de caja
3. El diario de producción
4. Resumen

Post-servicio

1. Introducción
2. Mantenimiento y adecuación de las instalaciones
3. Mantenimiento de equipos
4. Conservación de géneros y materia prima
5. Almacenamiento y reposición de géneros
6. La rotación de stocks
7. Limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre
8. Resumen

