

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Facturación y cierre de actividad en Restaurante. H0TR0608 - Servicios de Restaurante**

**Horas: 40**

### **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.

### **Dirigido a:**

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

### **Capacita para:**

Para la gestión y el control del almacenaje de la materia prima, así como para la conservación y mantenimiento de los bienes de equipo de cualquier restaurante, con independencia de su categoría.

### **Otros datos:**

Para desarrollar tareas de manipulación y conservación de alimentos, sabiendo qué tratamiento ha de darse en cada estado: crudo o cocinado.

Profesionales que deseen actualizar sus ideas en materia de gestión de los recursos para el mantenimiento de unas instalaciones impecables tanto en su aspecto exterior, como en funcionalidad y rendimiento.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, cuestiones tan importantes como el manejo, la limpieza y la conservación de toda la maquinaria propia de un restaurante, en tanto que ayuda a sincronizar los procedimientos para una preservación integral del continente y el contenido, acorde a las exigencias ya no sólo de los usuarios, sino también de tipo legislativo.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. Facturación en restauración**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Facturación en restauración. Importancia de la facturación como parte del servicio
- 1.3. Equipos básicos y otros medios para la facturación
- 1.4. Sistemas de cobro
- 1.5. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
- 1.6. Elaboración de la factura y medios de apoyo
- 1.7. Apertura, consulta y cierre de caja
- 1.8. Control administrativo del proceso de facturación y cobro
- 1.9. Resumen

#### **2. Cierres de servicios en restauración**

- 2.1. Introducción
- 2.2. El cierre de caja
- 2.3. El diario de producción
- 2.4. Resumen

#### **3. Post-servicio**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Mantenimiento y adecuación de las instalaciones
- 3.3. Mantenimiento de equipos
- 3.4. Conservación de géneros y materia prima
- 3.5. Almacenamiento y reposición de géneros
- 3.6. La rotación de stocks
- 3.7. Limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre
- 3.8. Resumen