

# FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE (online)

**A QUIÉN VA DESTINADO** a gerentes, directores, mandos intermedios y responsables de sector de todo tipo de establecimientos de restauración.

**DURACIÓN** 34 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

**FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS** (a determinar con cada empresa y/o participante).

**PRECIO** 255€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

## METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

## 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

### 1. FACTURACIÓN EN RESTAURACIÓN

Introducción  
Importancia de la facturación como parte del servicio  
Equipos básicos y otros medios para la facturación:  
soportes informáticos  
Sistemas de cobro: al contado y a crédito  
Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes  
La confección de la factura y medios de apoyo  
Apertura, consulta y cierre de caja  
Control administrativo del proceso de facturación y cobro  
Resumen

### 2. CIERRE DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Introducción  
El cierre de caja  
El diario de producción  
El arqueo y liquidación de caja  
Resumen

### 3. POST-SERVICIO

Introducción  
Mantenimiento y adecuación de las instrucciones  
Mantenimiento de equipos  
Mantenimiento y conservación de géneros y materia prima  
Almacenamiento y reposición de géneros  
La rotación de *stocks*  
Limpieza del local, mobiliario y equipos de cierre  
Resumen



<sup>1</sup> Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**