
PROGRAMA FORMATIVO

Facturación y cierre de actividad en restaurante

Código: 4753

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Complementar la formación del profesional de hostelería y de todo aquel que desee poseer unos conocimientos exhaustivos sobre las obligaciones del responsable de restaurante en lo concerniente a los distintos trámites que se han de llevar a cabo al cierre del establecimiento. Implantar mediante planeo los mecanismos y acciones pertinentes para mantener la conservación del establecimiento, tanto exterior como interior. Adquirir los conocimientos suficientes como para saber qué tratamiento se debe dar a los alimentos para su conservación, entre otras materias de máximo interés profesional.

➤ **Contenidos:**

Facturación en restauración

Historia de la gastronomía.
Importancia de la facturación como parte del servicio.
Distinciones en los procedimientos de facturación.
Equipos básicos y otros medios para la facturación.
Concepto, estructura y toma de una comanda.
Comandas “carta”, “suite” y “retour”.
Sentido de toma de comanda.
Soportes informáticos para la facturación.
Sistemas de cobro.
Aplicación de los sistemas de cobro.
Elaboración de la factura y medios de apoyo.
Apertura, consulta y cierre de caja.
Control administrativo del proceso de facturación y cobro.
¡Por favor!, la cuenta.

Cierres de servicios en restauración

El cierre de caja.
El diario de producción.
Unidades de servicio. Presentación.
Jerarquía de la brigada de cocina.

PROGRAMA FORMATIVO

Deberes y obligaciones del personal de cocina.

Número de clientes.

Número de menús servidos.

El arqueo y liquidación de caja.

Post-servicio

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 al cierre.