



Curso ON-LINE

FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE

Titulación expedida por la Universidad Antonio de Nebrija
en colaboración con AGRUPACIÓN VÉRTICE¹

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.

ÍNDICE

UD1. Facturación en restauración

- 1.1 Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
- 1.2 Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
- 1.3 Sistemas de cobro.
- 1.4 Aplicación de los sistemas de cobro Ventajas e inconvenientes.
- 1.5 La confección de la factura y medios de apoyo.
- 1.6 Apertura, consulta y cierre de caja.
- 1.7 Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

UD2. Cierres de servicios en restauración

- 2.1 El cierre de caja.
- 2.2 El diario de producción.
- 2.3 El arqueo y liquidación de caja.

UD3. Post-Servicio

- 3.1 Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.
- 3.2 Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks.
- 3.3 La limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre.