

Facturación y cierre de actividad en restaurante - servicios de restaurante

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

Atención al cliente durante la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Introducción

Comunicación verbal y no verbal

Perfiles psicológicos de los clientes

Tipos de demanda de información

Fidelización del cliente

Reclamaciones y resoluciones

Resumen

Facturación en restauración

Introducción

Facturación en restauración. Importancia de la facturación como parte del servicio

Equipos básicos y otros medios para la facturación

Sistemas de cobro

Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes

Elaboración de la factura y medios de apoyo

Apertura, consulta y cierre de caja

Control administrativo del proceso de facturación y cobro

Resumen

Cierres de servicios en restauración

Introducción

El cierre de caja
El diario de producción
Resumen

Post-servicio
Introducción
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 en el cierre
Resumen