

Revisión de la venta y facturación de servicios de restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar y desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en restauración.

CONTENIDOS

1. La confección de la factura y medios de apoyo.
2. Apertura, consulta y cierre de caja.
3. El diario de producción.
4. El arqueo y liquidación de la caja.
5. Control administrativo de los procesos de facturación cobro.
6. Supuesto práctico.