

## Gestión y control de las cuentas de clientes en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias financieras.

### CONTENIDOS

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.