

Facturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Facturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Duración: 40 horas

Precio: 220 euros.

Modalidad: A distancia

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

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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.

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

© icaformación2026

Limpieza del local, mobiliario y equipos al cierre.

© icaformación2026