



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Facturación y cierre de actividad en Restaurante.

### HOTR0608 - Servicios de Restaurante

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

## OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente. Conocer el concepto, tipos, características, de la elaboración y acabado de platos de a la vista del cliente, tanto fríos como calientes y para toda clase de alimentos, desde carne o pescado hasta fruta. Además conocer los diferentes tipos de servicio, marcado y desbarasado de mesas. Conocer las elaboraciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias de dicho arte, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer las fichas técnicas de posibles elaboraciones, así como su mejor gestión y almacenaje. Adquisición de conocimientos relacionados con el cerdo y el jamón, describiendo la elaboración del jamón, tipos de jamón, corte y presentación.

## CONTENIDOS

### FACTURACIÓN EN RESTAURACIÓN

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

3. Equipos básicos y otros medios para la facturación
4. Sistemas de cobro
5. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
6. Elaboración de la factura y medios de apoyo
7. Apertura, consulta y cierre de caja
8. Control administrativo del proceso de facturación y cobro
9. Resumen

## CIERRES DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. El cierre de caja
3. El diario de producción
4. Resumen

## POST-SERVICIO

1. Introducción
2. Mantenimiento y adecuación de las instalaciones
3. Mantenimiento de equipos
4. Conservación de géneros y materia prima
5. Almacenamiento y reposición de géneros
6. La rotación de stocks
7. Limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre
8. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)