

# UF0260

## Facturación y cierre de actividad en restaurante

### Descripción:

En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para realizar de forma eficaz las tareas propias del cierre de un restaurante. Se estudia el proceso de facturación, desde su importancia dentro del servicio hasta el cierre y arqueo de caja, pasando por los posibles problemas que puedan surgir o los sistemas de cobro existentes hoy en día.

Asimismo, se adquieren los conocimientos esenciales para el mantenimiento del establecimiento en perfectas condiciones higiénicas, garantizando de esta manera, la salubridad de todos los alimentos servidos. También se estudian en esta unidad las tareas de gestión de stocks.

**Nº de horas:**

40 horas

**Objetivos:**

- Describir el proceso habitual de facturación y control administrativo en un restaurante.
- Identificar los diferentes sistemas de cobro, analizando sus ventajas e inconvenientes.
- Analizar los aspectos a tener en cuenta a la hora de realizar el cierre de la producción y la liquidación de caja.
- Describir los procesos llevados a cabo en el cierre de un restaurante.
- Identificar las tareas de limpieza, mantenimiento y reposición de stocks llevadas a cabo durante la fase de post-servicio.

**Requisitos y conocimientos:**

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

**Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

**Contenido UF0260: Facturación y cierre de actividad en restaurante****Unidad didáctica 1. Facturación en restauración**

- 1.1.Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
- 1.2.Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
- 1.3.Sistemas de cobro
- 1.4.Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
- 1.5.La confección de la factura y medios de apoyo
- 1.6.Apertura, consulta y cierre de caja
- 1.7.Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar

**Unidad didáctica 2. Cierres de servicio en restauración**

- 2.1. El cierre de caja
- 2.2. El diario de producción
- 2.3. El arqueo y liquidación de caja

**Unidad didáctica 3. Post-Servicio**

- 3.1. Mantenimiento y adecuación de instalaciones y equipos para un posterior servicio
- 3.2. Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks
- 3.3. La limpieza del local, mobiliarios y equipos en el cierre

**Más Información:**

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Servicios de restaurante (HOTR0608)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, B.O.E. número 208 de 28 de agosto de 2009, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado según Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011 y Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. Número 220 de 13 de septiembre de 2013