

The background image shows a chef in a white uniform working in a kitchen. In the foreground, a hand is using a computer mouse. The text 'UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante' is displayed in a dark green font within a semi-transparent white rounded rectangle. A vertical column of five white circles is positioned to the right of the text box.

UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

Contenidos

40 HORAS	UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Facturación en restauración <ul style="list-style-type: none"> • Importancia de la facturación como parte integrante del servicio • Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos • Sistemas de cobro • Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes • La confección de la factura y medios de apoyo • Apertura, consulta y cierre de caja • Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Cierres de servicio en restauración <ul style="list-style-type: none"> • El cierre de caja • El diario de producción • El arqueo y liquidación de caja
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Post-Servicio <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento y adecuación de instalaciones y equipos para un posterior servicio • Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks • La limpieza del local, mobiliarios y equipos en el cierre
40 horas	1 Módulo y 4 unidades