



UF0260. Facturación y cierre en restaurante

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Confeccionar facturas, cobrar y despedir a los clientes según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.
- Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja según las normas y procedimientos establecidos para facilitar el control y análisis del resultado económico del establecimiento.
- Realizar las operaciones de post-servicio en el restaurante de forma que se prevengan posibles riesgos y se mantengan y adecuen instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.

□ **Objetivos Específicos**

- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja.
- Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes, aplicando procedimientos habituales de trabajo.

Contenidos

UF0260. Facturación y cierre en restaurante	Tiempo estimado
<p>Unidad de aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Facturación en restauración.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	15 horas
<p>Unidad de aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Cierres de servicios en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cierre de caja. • El diario de producción. • El arqueo y liquidación de caja. 	
Actividades de Evaluación UA 02	1,50 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad de aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Post-servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento y adecuación de instalaciones y equipos para un posterior servicio. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks. • La limpieza del local, mobiliarios y equipos en el cierre. 	
Actividades de Evaluación UA 03	2 horas
Tiempo total de la unidad	14 horas
Evaluación final UF0260	1 hora
3 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas	40 horas