

## UF0260 - Facturación y cierre de actividad en restaurante



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** M<sup>a</sup> VICTORIA CONDE SALGADO

**Clasificación:** Certificados de  
Profesionalidad > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 86

**ISBN 13:** 9788428340687

**ISBN 10:** 8428340684

**Precio sin IVA:** 12,50 Eur

**Precio con IVA:** 13,00 Eur

**Fecha publicación:** 02/01/2018

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0260) Facturación y cierre de actividad en restaurante, incluida en el Módulo Formativo (MF1052\_2) Servicio en restaurante, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0608 Servicios de restaurante, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

La obra se estructura en tres capítulos, que cubren los siguientes contenidos. El primer capítulo explica los conceptos relativos a la facturación en restauración (incluyendo, entre otros, su importancia como parte integrante del servicio, los equipos básicos para la facturación y los soportes informáticos, los sistemas de cobro, la confección de la factura, la apertura, consulta y cierre de caja, y el control administrativo del proceso de facturación y cobro). El segundo capítulo trata los contenidos relativos a los cierres de servicios en restauración (incluyendo, entre otros, el cierre de caja, el diario de producción y el arqueo y la liquidación de caja). El tercer capítulo desarrolla los contenidos referentes al post-servicio (que incluye el mantenimiento y la adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio; el almacenamiento y la reposición de géneros; la rotación de stocks; y la limpieza del local, el mobiliario y los equipos en el cierre).

Además, la obra contiene ilustrativas imágenes y modelos de los diferentes documentos a utilizar. Asimismo, cada capítulo incluye útiles actividades propuestas y resueltas que permiten poner en práctica y afianzar los conocimientos, además de actividades finales para repasar lo aprendido.

Al mismo tiempo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

La autora, licenciada en Ciencias Económicas por la Universidad de Santiago de Compostela, posee una amplia trayectoria profesional. Ha impartido cursos para la Universidad Popular en la rama económica, entre otros, sobre contabilidad, gestión del aprovisionamiento y compra-venta; y en la rama laboral, sobre cuestiones como la elaboración de nóminas o los seguros sociales. También tiene experiencia como docente en cursos de AFD, acciones formativas dirigidas prioritariamente a desempleados, plan dentro del que se encuadra el presente Certificado de Profesionalidad.

## Índice

**1. Facturación en restauración; 2. Cierres de servicios en restauración; 3. Post-servicio.**

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18  
info@paraninfo.es www.paraninfo.es