Paraninfo

UF0260 - Facturación y cierre de actividad en restaurante

Editorial: Paraninfo
Autor: Mª VICTORIA CONDE SALGADO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 86
ISBN 13: 9788428340687
ISBN 10: 8428340684
Precio sin IVA: 12,98 Eur
Precio con IVA: 13,50 Eur
Fecha publicacion: 02/01/2018

Sinopsis

Este libro desarrolla loscontenidos de la Unidad Formativa (UF0260) Facturación y cierre de actividad enrestaurante, incluida en el Módulo Formativo (MF1052_2) Servicio enrestaurante, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0608 Servicios de restaurante, perteneciente a la familia profesional de Hosteleríay Turismo, y regulado por el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificadopor el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y el Real Decreto 619/2013, de 2 deagosto.

La obra se estructura en trescapítulos, que cubren los siguientes contenidos. El primer capítulo explica losconceptos relativos a la facturación en restauración (incluyendo, entre otros,su importancia como parte integrante del servicio, los equipos básicos para lafacturación y los soportes informáticos, los sistemas de cobro, la confecciónde la factura, la apertura, consulta y cierre de caja, y el controladministrativo del proceso de facturación y cobro). El segundo capítulo tratalos contenidos relativos a los cierres de servicios en restauración(incluyendo, entre otros, el cierre de caja, el diario de producción y elarqueo y la liquidación de caja). El tercer capítulo desarrolla los contenidosreferentes 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 lalimpieza del local, el mobiliario y los equipos en el cierre). Además, la obra contieneilustrativas imágenes y modelos de los diferentes documentos a utilizar.Asimismo, cada capítulo incluye útiles actividades propuestas y resueltas quepermiten poner en práctica y afianzar los conocimientos, además de actividadesfinales para repasar lo aprendido.

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

La autora, licenciada en CienciasEconómicas por la Universidad de Santiago de Compostela, posee una ampliatrayectoria profesional. Ha impartido cursos para la Universidad Popular en larama económica, entre otros, sobre contabilidad, gestión del aprovisionamientoy compraventa; y en la rama laboral, sobre cuestiones como la elaboración denóminas o los seguros sociales. También tiene experiencia como docente encursos de AFD, acciones formativas dirigidas prioritariamente a desempleados,plan dentro del que se encuadra el presente Certificado de Profesionalidad.

Indice

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

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es