REVISIÓN DE LA VENTA Y FACTURACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

SKU: CT0418
Horas: 10

CONTENIDO

1. La confección de la factura y medios de apoyo.
2. Apertura. consulta y cierre de caja.
3. El diario de producción.
3.1. Alimentos.
3.2. Bebidas.
3.3. Número de clientes.
3.4. Número de menús.
3.5. Número de cartas.
4. El arqueo y liquidación de la caja.
5. Control administrativo de los procesos de facturación cobro.
6. Supuesto práctico.