



## Revisión de la venta y facturación de servicios de restauración

**Sku:** CT0418

**Horas:** 9

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

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.