

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE	Duración	40
		Específico	
Código	UF0260		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Servicios de restaurante	Nivel	2
Módulo formativo	Servicio en restaurante	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	Duración	40
	Servicio y atención al cliente en Restaurante		50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, RP5 y RP6 de la Unidad de competencia UC1052_2: DESARROLLAR LOS PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.

CE1.1 Describir el proceso habitual de control y facturación en un restaurante.

CE1.2 Identificar los diferentes sistemas de cobro, analizando sus características, ventajas e inconvenientes.

CE1.3 Explicar el control administrativo del proceso de facturación y cobro, identificado en cada fase las medidas que se deben tomar en caso de desviaciones.

CE1.4 Argumentar la necesidad de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de facturación y cobro en restauración.

C2: Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja.

CE2.1 Analizar la producción del día y la suma de las facturas.

CE2.2 Operar con los alimentos, bebidas, número de clientes, número de menús y número de cartas.

CE2.3 Describir el proceso de arqueo de caja.

C3: Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes, aplicando procedimientos habituales de trabajo.

CE3.1 Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se realizan en el cierre del restaurante.

CE3.2 Deducir necesidades de géneros y preparaciones que se deben solicitar para reponer existencias en supuestos prácticos de cierre de restaurantes

CE3.3 Aplicar los procedimientos y medios de limpieza del local, mobiliario y equipos en el momento del cierre.

CE3.4 Identificar las operaciones habituales de supervisión y mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.

CE3.5 Desarrollar los procesos de trabajo habituales en supuestos prácticos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad

Contenidos

1. Facturación en restauración:

- Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
- Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
- Sistemas de cobro:
 - Al contado
 - A crédito
- 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. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

2. Cierres de servicios en restauración:

- El cierre de caja

- El diario de producción:
 - Alimentos
 - Bebidas
 - Número de clientes
 - Número de menús
 - Número de cartas
- El arqueo y liquidación de caja.

3. Post-Servicio

- Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.
- Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks.
- La limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre:
 - Cafetera
 - Cámaras
 - Aparadores
 - Recogida de lencería
 - Ventilación del local
 - Supervisión y desconexión de cámaras
 - Cierre de instalación y desmontaje de mesas en su caso

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Servicios de restaurante.