

# GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES EN RESTAURACIÓN



**SKU:** CT1768

**Horas:** 10

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
  - 1.1. Detallar y analizar los documentos de pago según la legislación vigente.
  - 1.2. Registro de movimientos de caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
  - 1.3. Controles de caja.
  - 1.4. Análisis de extractos de cuentas bancarias.
  - 1.5. Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.