

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Control de consumos y existencias en pastelería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

Contenido

1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
2. Gestión y valoración de stock.
3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias.
5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real