

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

### Contenido

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos