

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

Contenido

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén