

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

Contenido

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