

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

Duración: 10h

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