

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados. Efectuar operaciones de almacenamiento manipulando de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.

Contenido

1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
3. Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.