

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Recepción y almacenamiento de provisiones en el restaurante

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Complimentar documentaciones necesarias para efectuar procesos de aprovisionamiento interno Identificar zonas de depósito o conservación y justificar la elección de los mismos en función de los diferentes tipos de géneros Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

Contenido

1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.
2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
3. Registros documentales.
4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación.
5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
6. Control de stocks.