

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas en el restaurante

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Deducir las necesidades de mobiliario, enseres, útiles, bebidas, entrantes y complementos, que sean precisos para desarrollar un servicio en sala determinado. Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

Contenido

1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.
2. Determinación de necesidades del restaurante.
3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno.
5. Departamentos implicados.