

Recepción y almacenamiento de provisiones en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CONTENIDOS

1. Inspección, control distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.