

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades calidades de los géneros solicitados y los recibidos
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CONTENIDOS

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.