

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución
- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CONTENIDOS

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén.