

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.

