

# 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.

