

# 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.

