

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES EN EL RESTAURANTE

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Cumplimentar documentaciones necesarias para efectuar procesos de aprovisionamiento interno Identificar zonas de depósito o conservación y justificar la elección de los mismos en función de los diferentes tipos de géneros Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

CONTENIDOS

1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad. 2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. 3. Registros documentales. 4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación. 5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento. 6. Control de stocks.

