

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0828

Nombre: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

Duración: 5 horas

Modalidad: Teleformación

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. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos