

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0848

Nombre: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

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.