

## 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.