FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1089
Nombre: Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados Efectuar operaciones de almacenamiento manipulando de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.

Contenidos:

1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.

2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.

3. Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.