

HOTR039PO APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR039PO APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este CURSO HOTR039PO APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquiriera los fundamentos básicos para realizar aprovisionamiento, recepción y almacenaje de mercancías utilizadas en cocina.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	70 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DE NECESIDADES

1. Procedimientos e impresos de solicitud: pedidos, relevé, inventarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

1. Sistemas de control de calidad y cantidad
2. Prevenciones sanitarias en la recepción de materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y CRITERIOS DE ORDENACIÓN

1. Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
2. Control de existencias: documentos a utilizar
3. Determinación de consumos
4. Control de calidad en los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de existencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA GENERAL HIGIENICO SANITARIA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Los recursos naturales, uso prudente y racional
2. Hábitos de comportamiento y consumo

3. Gestión de residuos

