

HOTR32 APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR32 Aprovechamiento en Restauración ofrece un alumnado ofrece al alumnado una especialidad formativa de la Familia Profesional de hostelería y turismo. La finalidad del presente curso es el de aportar conocimientos para realizar la recepción de materiales primas y alimentos elaborados según la normativa así como controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercancía según sea almacén seco, almacén géneros fríos o almacén de géneros congelados.

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

INFORMACIÓN

Duración	10 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. CONOCIMIENTOS/ CAPACIDADES COGNITIVAS Y PRÁCTICAS

1. Conocimiento y aplicación de las normas higiénico-sanitarias para la recepción de materias primas según la normativa
2. - Normas higiénico-sanitarias para la recepción de materias primas
3. Conocimiento y realización del control del inventario según las formas de almacenaje, retiro de mercancía según sea almacén seco, almacén géneros fríos o almacén géneros congelado
4. - Normas de control de inventarios según las formas de almacenaje
5. - Almacén seco
6. - Almacén géneros fríos o almacén géneros congelado según las formas de almacenaje
7. - Retiro de mercancía según sea:
8. - Almacén seco
9. - Almacén géneros fríos o almacén géneros congelado según las formas de almacenaje
10. Conocimiento de los diferentes sistemas de valoración de inventarios FIFO, LIFO y Media Ponderada
11. - Realizar una valoración económica de inventario por el sistema FIFO, LIFO o Media Ponderada

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HABILIDADES DE GESTIÓN, PERSONALES Y SOCIALES

1. Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
2. Rigurosidad y meticulosidad.
3. Demostración de iniciativa.
4. Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
5. Concienciación cumplimiento de la normativa de Seguridad alimentaria

6. Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
7. Cumpimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales.

