PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4846-VTP-B | **Categorías:** Alojamiento, Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 30

CURSO TEMÁTICO

Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración

Objetivos

- Describir las técnicas de elaboración de composiciones florales y reconocer los elementos que forman parte de los trabajos de floristería definiendo sus características.
- Identificar las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales relacionadas con las operaciones auxiliares de elaboración de trabajos con flores y/o plantas naturales y/o artificiales.

Contenidos

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.

2. Proceso de aprovisionamiento.

3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento.

4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.

5. Proceso administrativo de las compras.

6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.

7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.

8. Diseño de rutas de distribución interna.

9. Control e inventario de existencias.

10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

Si te ha gustado este curso también te puede gustar APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS-BEBIDAS Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTICIOS

Tal vez este otro: Aprovisionamiento y almacenaje en la venta

Síguenos en Instagram