APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS EN EL RESTAURANTE

SKU: EVOL-4729-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	20
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Deducir las necesidades de mobiliario, enseres, útiles, bebidas, entrantes y complementos, que sean precisos para desarrollar un servicio en sala determinado Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

Contenidos

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.

2. Determinación de necesidades del restaurante.

3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.

4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno.

5. Departamentos implicados.