

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. Dedución 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.

