



CURSO GRATUITO

LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0020 + HOTT02 - MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

85

Objetivos

Identificar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks detectando posibles anomalías en la conservación y/o regeneración.

Información

Curso gratuito de Logística en la Cocina Aproveccionamiento de Materias Primas de 85 horas en modalidad »Teleformación«. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido**0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR****1. LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK****1.1. CONOCIMIENTO DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.****1.2. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.****1.3. ORGANIZACIÓN DEL STOCK.****2. OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA****2.1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR.****2.2. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA.****2.3. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA.****2.4. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.****2.5. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.****2.6. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA.**