



| CURSO GRATUITO |
**Logística en la cocina:
 aprovisionamiento de materias primas**

Código	HOTR051PO
Acción formativa	Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas
Área Profesional	Restauración
Familia Profesional	Hostelería y turismo
Modalidad	Teleformación
Horas	75 Horas

Objetivos

Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks, así como detectar anomalías en la conservación y/o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico – sanitaria.

Información

Curso subvencionado para trabajadores ocupados del sector Hostelería y Turismo que mejorará tu cualificación y competitividad. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

Contenidos

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES 2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES 3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK 4. EL DEPARTAMENTO DE COCINA 5. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA | <ul style="list-style-type: none"> 6. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA 7. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA 8. LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA |
|--|---|

