



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

Código HOTR051 PO

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

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

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

