



RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES EN EL RESTAURANTE

SKU: CT1094

Horas [6](#)

CONTENIDO

1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.
2. Inspección. control. distribución y almacenamiento de materias primas.
3. Registros documentales.
 - 3.1. Albaranes.
 - 3.2. Facturas.
4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación.
5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
6. Control de stocks.