

HOTR0020_FH25

Logística en la cocina: Aprovisionamiento de materias primas

Descripción:

Idioma: Castellano

Precio: 0 eur.

Modalidad: 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

Diploma: acreditado por Fundae (Fundación estatal para la formación en el empleo) y el SEPE

Nivel de cualificación profesional: 1

Próximos inicios: julio – septiembre 2025

Optimiza la organización y gestión de tu cocina para mejorar la eficiencia y calidad del servicio. Este curso te capacita en la planificación de procesos, control de stocks y coordinación de equipos, habilidades esenciales para destacar en el entorno culinario profesional. Ideal para quienes buscan llevar la gestión de cocina al siguiente nivel.

>**Dirigido prioritariamente a:** Personas ocupadas en el **sector Hostelería** de todo el estado.

Disponemos de plazas limitadas para personas en situación de desempleo.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **Matricularme Online**, una vez formalizada la matrícula nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

Nº de horas:

75 horas

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.

Requisitos y conocimientos:

Al ser una acción subvencionada para poder beneficiarte deberás pertenecer prioritariamente al sector Hostelería.

Para la realización de este curso no se requiere nivel académico previo, pero se deben poseer conocimientos básicos en informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación.

Contenido HOTR0020_FH25: Logística en la cocina: Aprovisionamiento de materias primas**Módulo 1 LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK - 30 horas**

OBJETIVO. Aplicar los procedimientos en la gestión logística y organizativa de los almacenes y la gestión de inventarios

UD1. Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales

UD2. Gestión y organización de los almacenes.

UD3. Organización del stock.

Módulo 2 OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA - 45h.

OBJETIVO. Identificar las principales materias primas utilizadas en el departamento de cocina y realizar procesos de aprovisionamiento interno de la cocina, economato y bodega.

UD4 Organización del departamento de cocina

UD5 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.

UD6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.

UD7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

UD8: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina