



# Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería

**Sku:** CT1089

**Horas:** 17

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería. 2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores. 3. Recepción y almacenamiento de géneros: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. 4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.