

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS GESTIÓ I ORGANITZACIÓ AL MAGATZEM
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>El magatzem, rebost, cambres frigorífiques i congeladors són instal·lacions claus que mereixen una atenció preferent per tal de minimitzar el risc de malbaratar aliments i incórrer en pèrdues econòmiques importants.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparació dels espais. <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Humitat - Ventilació - Il·luminació 2. Recepció de mercaderies <ul style="list-style-type: none"> - Revisió de quantitats, qualitats, embalatges, etiquetatges, etc. 3. Preparació de les mercaderies abans del seu emmagatzematge. 4. Organització de les mercaderies als magatzems, congeladors i frigorífics. <ul style="list-style-type: none"> - Cada cosa al seu lloc i un lloc per a cada cosa. - Etiquetatge i caducitats. - FIFO (first in first out) el primer que entra és el primer que surt. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN EN ALMACÉN
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<p>El almacén, despensa, cámaras frigoríficas y congeladores son instalaciones claves que merecen una atención preferente para minimizar el riesgo de desperdiciar alimentos e incurrir en pérdidas económicas importantes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de los espacios. <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Humedad - Ventilación - Iluminación 2. Recepción de mercancías <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de cantidades, calidades, embalajes, etiquetajes, etc. 3. Preparación de las mercancías antes de su almacenamiento. 4. Organización de las mercancías en los almacenes, despensas, congeladores y frigoríficos. <ul style="list-style-type: none"> - Cada cosa en su sitio y un sitio para cada cosa. - Etiquetaje y caducidades. - FIFO (first in first out) lo primero que entra es lo primero que sale. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona