

## CURSO DE JEFE DE ECONOMATO Y BODEGA

### PERFIL DEL ALUMNO

Dirigido a jóvenes desempleados cuyo objetivo sea desarrollarse profesionalmente en la gestión del economato y la bodega de un establecimiento

### REQUISITOS DE ACCESO

- Situación Laboral: Desempleados/as
- Estudios previos: Bachiller

### DURACIÓN

- Nº horas: 384
- Fecha prevista de inicio: 15 de Marzo de 2010
- Horario: de 9.00 a 14.30 h

### OBJETIVOS DEL CURSO

Realizar la gestión del economato y bodega, negociar con proveedores y controlar las existencias.

### CONTENIDOS CURSO DE PASTELERIA / PANADERIA

- La hostelería en la actualidad
- Gestión de economato y bodega
- Comunicación y negociación
- La legislación en la restauración
- Planificación de la seguridad e higiene en la restauración
- Gestión informática en economato y bodega
- Técnicas de dirección
- Prevención de riesgos laborales
- Sensibilización ambiental
- Inserción profesional y técnicas de búsqueda de empleo
- Igualdad de género