

Il rifornimento delle forniture per ristorante

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Modelli di forniture;
- Processo di approvvigionamento delle forniture, dall'identificazione dei bisogni all'ordine, alla consegna e alla registrazione in inventario;
- Contratti e gli accordi di fornitura;
- Tecniche per la gestione dell'inventario delle forniture.

ABILITÀ

- Sviluppare la capacità di analizzare le esigenze di approvvigionamento del ristorante e pianificare gli acquisti di conseguenza, tenendo conto di fattori come la stagionalità, la domanda dei clienti e le tendenze del settore;
- Acquisire competenze di negoziazione per ottenere prezzi competitivi e condizioni favorevoli dai fornitori;
- Sviluppare abilità di pianificazione e organizzazione per coordinare in modo efficace le attività di approvvigionamento, consegna e gestione delle forniture;
- Essere in grado di identificare e risolvere eventuali problemi legati all'approvvigionamento delle forniture, come ritardi nelle consegne o forniture difettose.

Livello di accesso Qualifica professionale

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**