

第3章 発注管理と検収(検品と収納)管理

1	過剰な食材の在庫はどんな悪影響がありますか。	
答え		P13
2	棚卸しや検収のカウントは、何人でおこなうのが良いですか。	
答え		P14
3	売上予測に基づく適正発注量と実際に納品される数量の確認が重要な理由は何ですか。	
答え		P15
4	各食材の品質基準を合わせるために、何をしなければいけませんか。	
答え		P15
5	正しい検収作業において、何を確認しなければいけませんか。	
答え		P16