

# APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

## CONTENIDOS

1. Departamentos o unidades que intervienen. 2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno. 2.1. Inventarios en una cocina. 2.2. Escandallos de las materias primas. 2.3. Fichas Técnicas. 2.4. Sistemas para el aprovisionamiento. 3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina. 3.1. Estudio de los puntos críticos. 4. El Relevés. 4.1. Definición. 5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros. 5.1. Naturaleza del producto. 5.2. Destino.

