

APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación, derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

CONTENIDOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros. 2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros. 3. Formalización de documentación. 4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

