APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción 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.