

APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN COCINA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. Estocaje. 2. Recepción de mercancías y control de calidad. 3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento

