

APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CONTENIDOS

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

