

# APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CONFITERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 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. Vale de pedidos. 5. Parte de consumos diarios. 6. Inventario o control de existencias en stock. 7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

