

APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados en la elaboración de chocolates.

CONTENIDOS

1. Dedución 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.

