

Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CONTENIDOS

1. Departamentos o unidades que intervienen.
2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
 - 2.1. Inventarios en una cocina.
 - 2.2. Escandallos de las materias primas.
 - 2.3. Fichas Técnicas.
 - 2.4. Sistemas para el aprovisionamiento.
3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina.
 - 3.1. Estudio de los puntos críticos.
4. El Relevés.
 - 4.1. Definición.
5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros.
 - 5.1. Naturaleza del producto.
 - 5.2. Destino.