

Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 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. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.