

Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.

CONTENIDOS

1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
5. Control del buen estado de sus embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo del albarán).
8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.