

Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CONTENIDOS

1. Estocaje.
2. Recepción de mercancías y control de calidad.
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento