

# Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de masas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 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.