

Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

CONTENIDOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de género.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.