

Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de confitería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 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. Vale de pedidos.
5. Parte de consumos diarios.
6. Inventario o control de existencias en stock.
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros