

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

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo determinados en la elaboración de chocolates.

## CONTENIDOS

1. Dedución 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.