

APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

SKU: EVOL-4728-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

Contenidos

1. Departamentos o unidades que intervienen.
2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina.
4. El Relevés.
5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros.

