

DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

SKU: EVOL-4736-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Contenidos

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovisionamiento interno.
3. Formalización de documentación y realización de operaciones.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Normas de control.

