

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación, derivadas de ofertas de pastelería o planes de trabajo determinados.

Contenido

1. Deducción 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.