

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.