

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Identificar las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

### Contenido

1. Deducción y cálculo de necesidades de género.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.