

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0373

Nombre: Productos y materiales en cocina

Duración: 35 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.

Contenidos:

1. Material fungible para catering.
2. Material inventariable para catering.
3. Bienes que forman las existencias o stocks.
4. Productos en curso.
5. Productos semiterminados.
6. Productos terminados.