FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Productos y materiales en cocina
Duración: 35h
Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.