

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0584

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

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

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

Contenidos:

1. Dedución 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.