

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0589

Nombre: Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción 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.