



Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Sku: CT0042

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Departamentos o unidades que intervienen. 2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno. 2.1. Inventarios en una cocina. 2.2. Escandallos de las materias primas. 2.3. Fichas Técnicas. 2.4. Sistemas para el aprovisionamiento. 3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina. 3.1. Estudio de los puntos críticos. 4. El Relevés. 4.1. Definición. 5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros. 5.1. Naturaleza del producto. 5.2. Destino.