



## **Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina**

**Sku:** CT1944

**Horas:** 7

### **CONTENIDOS**

1. Estocaje 2. Recepción de mercancías y control de calidad 2.1. Albaranes y Pedidos 2.2. Identificación de las Materias Primas 3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento 3.1. Cámaras frigoríficas de verduras 3.2. Cámaras y timbres de pescado 3.3. Cámaras y timbres de productos cárnicos 3.4. Cámara de productos lácteos 3.5. Congeladores 3.6. Almacenes de productos no perecederos o economato