



## **Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios**

**Sku:** CT1957

**Horas:** 18

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características. 2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno. 3. Departamentos o unidades que intervienen. 4. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas. 5. Formalización del pedido de almacén y su traslado. 6. Recepción y verificación de la entrega. 7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas. 8. Control de stocks.