



Supervisión de los procesos de elaboración en cocina

Sku: CT1967

Horas: 16

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Fases de las elaboraciones culinarias. 1.1. Pedidos de mercancía. 1.2. Recepción. 1.3. Almacenamiento según producto. 1.4. Operaciones preliminares. 1.5. Terminación. 1.6. Presentación. 2. Procedimientos de supervisión. 2.1. La compra. 2.2. La recepción y control de la mercancía.