



## 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.