Aprovisionamiento Interno en Pastelería (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/aprovisionamiento-interno-en-pasteleria-uf0817-2/

Objetivo

Con el Curso de **Aprovisionamiento Interno en Pastelería** de **30 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. El sector de la pastelería
1.1 Definición de pastelería.
1.2 Tipos de establecimientos.
1.3 Productos que se venden en una pastelería.
1.4 El obrador de pastelería.
UD2. Las materias primas en pastelería
2.1 Identificación de las materias primas para una correcta recepción.
2.2 Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
2.3 Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
UD3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería
3.1 Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
3.2 Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
3.3 Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
3.4 Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
3.5 Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
3.6 Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
3.7 Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
3.8 Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30

- Tipo: Profesiones
- Unidades: 11