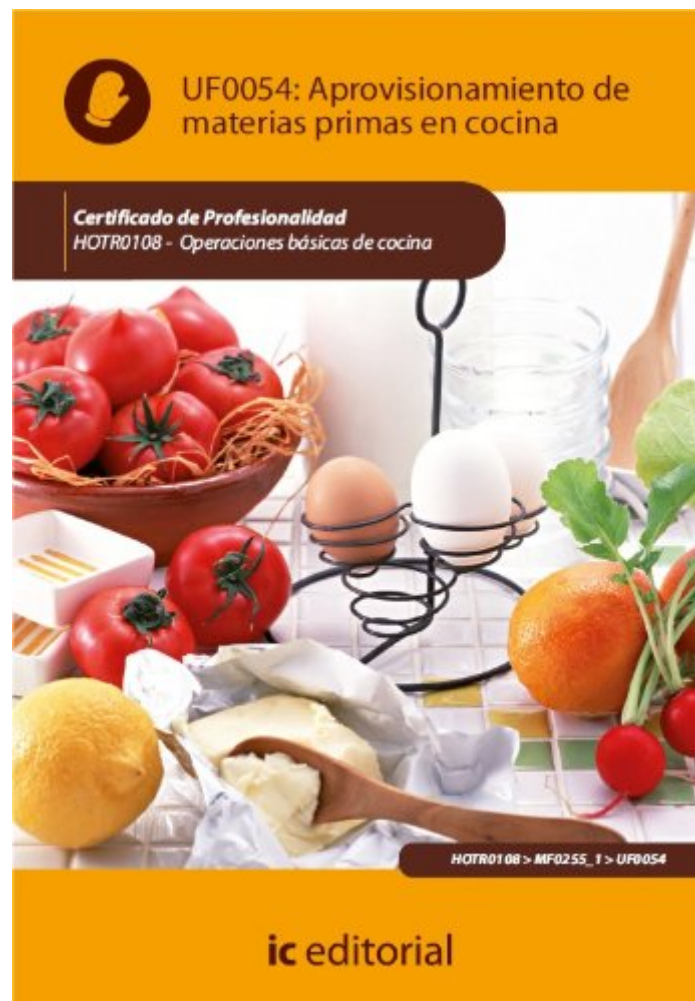


# **Aprovisionamiento de materias primas en cocina. HOTR0108 (Spanish Edition)**

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar técnicas culinarias en el ámbito de la restauración, así como conocer las técnicas y procesos para el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Conocer los documentos necesarios y específicos para el abastecimiento de productos culinarios. Saber clasificar de forma sencilla las materias primas más usuales, haciendo pequeñas clasificaciones. Conocer los distintos departamentos en los que se divide una cocina profesional y distinguir los diferentes rangos del departamento. Saber clasificar y recibir una mercancía de forma correcta. Saber distinguir los diferentes sectores de restauración y su oferta gastronómica. Conocer la normativa sobre facturas, así como su correcto recorrido economato-facturación. Conocer y aplicar de forma adecuada los diferentes métodos de conservación. Ebook ajustado al certificado de profesionalidad de operaciones básicas de cocina.

Aprovisionamiento de materias primas en cocina. H0TR0108 (Spanish Edition) por Antonio Caro Sánchez-Lafuente fue vendido por £3.62 cada copia. El libro publicado por IC Editorial. Contiene 154 el número de páginas.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Aprovisionamiento de materias primas en cocina. H0TR0108 (Spanish Edition)
- Fecha de lanzamiento: July 4, 2013
- Número de páginas: 154 páginas
- Autor: Antonio Caro Sánchez-Lafuente
- Editor: IC Editorial

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Aprovisionamiento de materias primas en cocina. H0TR0108 (Spanish Edition) en línea. Puedes leer Aprovisionamiento de materias primas en cocina. H0TR0108 (Spanish Edition) en línea usando el botón a continuación.

LEER ON-LINE

