



## **APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN COCINA**

**SKU:** CT1944

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. Estocaje
2. Recepción de mercancías y control de calidad
  - 2.1. Albaranes y Pedidos
  - 2.2. Identificación de las Materias Primas
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento
  - 3.1. Cámaras frigoríficas de verduras
  - 3.2. Cámaras y timbres de pescado
  - 3.3. Cámaras y timbres de productos cárnicos
  - 3.4. Cámara de productos lácteos
  - 3.5. Congeladores
  - 3.6. Almacenes de productos no perecederos o economato