

UF0817

Aprovisionamiento interno en pastelería



El aprovisionamiento de materias primas en pastelería es muy importante para el desarrollo posterior de las elaboraciones. En el libro se presta especial atención tanto a la calidad de las materias primas como al coste de las mismas que permitirán que el negocio de restauración sea rentable.

En el primer capítulo se presenta el sector de la pastelería y sus particularidades. El segundo capítulo se adentra en las materias primas con las que trabajamos en pastelería. Finalmente, en el tercer capítulo se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

Los contenidos desarrollados se corresponden con los de la UF0817 Aprovisionamiento interno en pastelería, incluida en el Módulo Formativo (MF1333_1) Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería, correspondiente al **Certificado de Profesionalidad (HOTR0109) Operaciones básicas de pastelería**, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

CONTENIDO:

- 1.El sector de la pastelería
- 2.Las materias primas en pastelería;
- 3.Aprovisionamiento de materias primas de pastelería.

