

APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACION MF1064-3



GANCEDO / VEGA

SINOPSIS

En restauración, el aprovisionamiento de materias primas es clave para el buen funcionamiento del establecimiento, siendo fundamental no solo obtener en el momento adecuado los géneros, sino también su correcto transporte, conservación, administración y ...

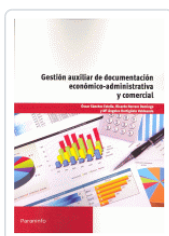


Editorial	EDICIONES PARANINFO
Materia	COCINA-GASTRONOMIA-REPOSTERIA
Colección	CERTIFICADOS PROFESIONALIDAD
EAN	9788428339773
Status	Disponible
Páginas	200
Tamaño	170xx mm.
Peso	387
Precio (Imp. inc.)	21,00€
Fecha de lanzamiento	17/09/2017

Títulos relacionados



GESTION CONTABLE
TARODO ; SANCHEZ ESTELLA



GESTION AUXILIAR DE DOCUMENTACION ECONOMICO-ADMINIS.Y COMER
SANCHEZ ESTELLA ; HERRERO ; HORTIGUELA



INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE
GANDULLO RECIO, MARGARITA



PREPARACION TERRENO INSTALACION INFRAESTRUC.PLANTA.FRUTALES
CASAS FLORES, RAQUEL