

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



Fomento y promoción del trabajo autónomo 2º Edición
GARCÍA PRADO, ENRIQUE



Entrenamiento de habilidades laborales 2ª Edición
DE ALBA GALVÁN, CRISTINA



Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago 2ª Edición
SANCHEZ ESTELLA, OSCAR ; HORTIGÜELA VALDEANDE, MARIA ANGELES



Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para e
GARCÍA NIETO, CAROLINA ; DE ALBA GALVÁN, CRISTINA