



El departamento de cocina

Sku: CT0037

Horas: 7

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición y modelos de organización. 2. Estructura de locales y zonas de producción culinaria. 3. Especificaciones en la restauración colectiva. 3. Especificaciones en la restauración colectiva. 4. El personal y sus distintas categorías profesionales. 5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. 6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.