



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.