



El departamento de cocina y la organización del área de producción

Sku: CT0374

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina 2. Zonas de producción culinaria
2.1. Equipos 2.2. Instalaciones 2.3. Distribución del área de producción 3. Tipos de zonas:
tratamiento. pre elaboración. conservación. cocina 4. Criterios de trabajo en el departamento
de cocina 5. Las materias primas en la producción