



# 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