



El comedor y la lógica de servicio

Sku: CT0376

Horas: 12

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio 2. Técnicas de elaboración de platos 2.1. Composición 2.2. Tiempo de servicio 3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio 4. El protocolo