



Procesos de cocina

Sku: CT0378

Horas: 12

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición de los procesos 2. Conocimiento de las fases más significativas 2.1. Compra 2.2. Control 2.3. Almacenamiento y conservación 2.4. Elaboración 2.5. Coordinación 2.6. Supervisión 3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria 4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción 5. Sistemas de racionamiento y gramajes