



Plan de trabajo del servicio de catering

Sku: CT0414

Horas: 14

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Creación de manuales de trabajo. 1.1. Entradas. 1.2. Salidas. 1.3. Tiempos. 2. Planificación de recursos. 3. Registros documentales y control sanitario. 4. Manual de procedimiento de venta y servicio.