



Supervisión y desarrollo de los procesos de mise en place, servicio y postservicio en el bar y restaurante

Sku: CT0420

Horas: 13

CONTENIDOS

1. Control de las instalaciones. 2. Revisión de la 55. equipos. mobiliario y menaje. 3. Análisis y desarrollo del montaje de mesas para todo tipo de servicios. Instrucciones para el personal. 4. Distribución y coordinación del personal de restaurante-bar para los diferentes procesos (Mise en place. servicio y post servicio). 5. Mantenimiento y adecuación de instalaciones. equipos. géneros y materias primas para un posterior servicio. 6. Supuesto Práctico