



## Supervisión y desarrollo en el acabado de platos a la vista del cliente

**Sku:** CT0421

**Horas:** 14

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Utilización de equipos y utensilios: normas básicas. 2. Operaciones para el pelado, desespinado y trinchado ante el comensal. 3. Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal. 4. Política de ahorro de costes: regeneración, conservación y envasado de géneros.