



Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches en el bar

Sku: CT0857

Horas: 7

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición y tipologías 1.1. Canapés 1.2. Bocadillos 1.3. Sándwiches 2. Esquemas de realización: fases del proceso. riegos de ejecución y control de resultados 2.1. Canapés 2.2. Bocadillos 2.3. Sándwiches 3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches 4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados