



Limpieza de instalaciones, equipos y 55 de cocina

Sku: CT1946

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Equipos 1.1. Hornos 1.2. Salamandras 1.3. Cocinas 1.4. Batidores 1.5. Otros 2. Instalaciones 2.1. Local 2.2. Cámaras 2.3. Almacenes 3. Herramientas 3.1. Cuchillos 3.2. Petit menage 4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo 5. Medidas de seguridad en la limpieza 6. Sistemas de limpieza para cada máquina