



Limpieza de instalaciones y equipos en cocina

Sku: CT1962

Horas: 16

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Conocimiento de los equipos. 2. Conocimiento de las instalaciones. 3. Conocimiento de las herramientas. 4. Realización de la desinfección en el área de trabajo. 4.1. Medidas de seguridad a la hora de limpiar. 4.2. Sistemas de limpieza para cada máquina. 4.3. Utilización de productos adecuados.