



Organización del trabajo del personal en cocina

Sku: CT1965

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Realizar cuadros de trabajo. 1.1. Fichas de Recetas. 1.2. Cuadros de eventos. 1.3. Tiempos de realización. 1.4. Fases del proceso. 2. Control de costes. 3. Medidas Correctivas en la elaboración.