

Planes de trabajo del departamento de cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.

CONTENIDOS

1. Tipo de necesidades del departamento.
2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
3. Materiales y recursos humanos necesarios.
4. Orden de tareas.
5. Documentación para la programación de trabajo