

Organización en los establecimientos de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

CONTENIDOS

1. Clasificación.
2. Descripción de una organización eficaz.
3. Tipos de estructura organizativa.
4. Organigrama.
5. Relaciones con otros departamentos.
6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.