

Participación en la mejora de la calidad en la preelaboración y conservación culinaria de la cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CONTENIDOS

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos