

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CONTENIDOS

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento