

Participación en la mejora de la calidad en el postservicio de restaurante

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso
- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

CONTENIDOS

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