

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

CONTENIDOS

1. Definición, identificación de los principales equipos asociados.
2. Clases de técnicas y procesos simples.
3. Aplicaciones sencillas