

Equipos, maquinaria y útiles asociados a cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

CONTENIDOS

1. Gran Maquinaria.
2. Pequeña Maquinaria.
3. Útiles Asociados