

Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 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. Equipos.
2. Instalaciones.
3. Herramientas.
4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
5. Medidas de seguridad en la limpieza.
6. Sistemas de limpieza para cada máquina