

Propuestas culinarias según establecimientos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas y áreas o departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

1. Tipos de servicios.
2. Areas o departamentos en la restauración.
3. Formulas de restauración.
4. Establecimiento y categoría.