

Organización del trabajo del personal en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

CONTENIDOS

1. Realizar cuadros de trabajo.
2. Control de costes.
3. Medidas Correctivas en la elaboración.