FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0037
Nombre: El departamento de cocina
Duración: 5 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Identificar y describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

Contenidos:

1. Definición y modelos de organización.

2. Estructura de locales y zonas de producción culinaria.

3. Especificaciones en la restauración colectiva.

4. El personal y sus distintas categorías profesionales.

5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.