

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0040

Nombre: Gestión y Control de Calidad en Restauración

Duración: 5 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.

Contenidos:

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.