

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0168

Nombre: Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

Duración: 5 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Reconocer las medidas adoptables en los procesos productivos para la protección ambiental en hostelería.

Contenidos:

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento