

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0843

**Nombre:** El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

### Contenidos:

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento