

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Organización del trabajo del personal en cocina

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

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

Contenido

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