

Categorías: Hostelería y turismo

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.

