

Categorías: Hostelería y turismo

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.

