

CRITERIA EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y PREELABORACIÓN

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CONTENIDOS

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. 2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria. 3. Batería y utillaje de cocina.

