

PLANES DE TRABAJO DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.

CONTENIDOS

1. Tipo de necesidades del departamento. 2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo. 3. Materiales y recursos humanos necesarios. 4. Orden de tareas. 5. Documentación para la programación de trabajo

