

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio, y simular su coordinación.

CONTENIDOS

1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio. 2. Técnicas de elaboración de platos. 3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio. 4. El protocolo

