

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria, justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

CONTENIDOS

1. Tipología. 2. Modalidades. 3. Tipos de materiales según establecimiento. 4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos

