

LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.

CONTENIDOS

1. Proceso de planificación empresarial. 2. La planificación departamental. 3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad. 4. La planificación en las unidades de producción culinaria. 5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

