

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CONTENIDOS

1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

