

Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

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 bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo: - Funciones. - Normas de utilización. - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. - Riesgos asociados a su manipulación. - Mantenimiento de uso necesario.

CONTENIDOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

