

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## **OBJETIVOS**

Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

## **CONTENIDOS**

1. Formas de aprovechamiento. 2. Presentaciones de alimentos aprovechados

