

PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas y áreas o departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

1. Tipos de servicios. 2. Areas o departamentos en la restauración. 3. Formulas de restauración. 4. Establecimiento y categoría.

