

Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio, en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales.

CONTENIDOS

1. Buffet.
2. Restaurante.
3. Comercialización.

