

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión y Control de Calidad en Restauración

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.

Contenido

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.