

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Planes de trabajo del departamento de cocina

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.

Contenido

1. Tipo de necesidades del departamento.
2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
3. Materiales y recursos humanos necesarios.
4. Orden de tareas.
5. Documentación para la programación de trabajo