

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: El comedor y la lógica de servicio

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio, y simular su coordinación.

Contenido

1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio.
2. Técnicas de elaboración de platos.
3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
4. El protocolo