

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Plan de trabajo del servicio de catering

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.

Contenido

1. Creación de manuales de trabajo.
2. Planificación de recursos.
3. Registros documentales y control sanitario.
4. Manual de procedimiento de venta y servicio.