

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión y desarrollo en el acabado de platos a la vista del cliente

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y desarrollar el proceso de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

Contenido

1. Utilización de equipos y utensilios: normas básicas.
2. Operaciones para el pelado, desespinado y trinchado ante el comensal.
3. Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal.
4. Política de ahorro de costes: regeneración, conservación y envasado de géneros.