

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Organización en los establecimientos de pastelería

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

### Contenido

1. Clasificación.
2. Descripción de una organización eficaz.
3. Tipos de estructura organizativa.
4. Organigrama.
5. Relaciones con otros departamentos.
6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.