

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Utilización de la maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.

Contenido

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.