

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Participación en la mejora de la calidad en el postservicio de restaurante

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

Contenido

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos