

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Post-servicio en restaurante

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes, aplicando procedimientos habituales de trabajo.

### Contenido

1. Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, género y materias primas para un posterior servicio.
2. Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de Stocks.
3. La limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre.