

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Propuestas culinarias según establecimientos

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Relacionar elaboraciones culinarias con ofertas gastronómicas de acuerdo con los tipos de establecimientos, las fórmulas de restauración elegidas y áreas o departamentos de producción o servicio de alimentos y bebidas.

### Contenido

1. Tipos de servicios.
2. Areas o departamentos en la restauración.
3. Formulas de restauración.
4. Establecimiento y categoría.