

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio, en cocina

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales.

Contenido

1. Buffet.
2. Restaurante.
3. Comercialización.