

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN REALIZACIÓN DE LOS TIPOS DE SERVICIOS DEL JEFE DE COCINA



REALIZACIÓN DE LOS TIPOS DE SERVICIOS DEL JEFE DE COCINA

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso está dirigido a trabajadores de bares, restaurantes y catering interesados en ampliar sus salidas profesionales mediante conocimientos básicos sobre los tipos de servicio que se pueden servir en un establecimiento de restauración y las consideraciones que un jefe de cocina debe tener en cuenta.

DESTINATARIOS

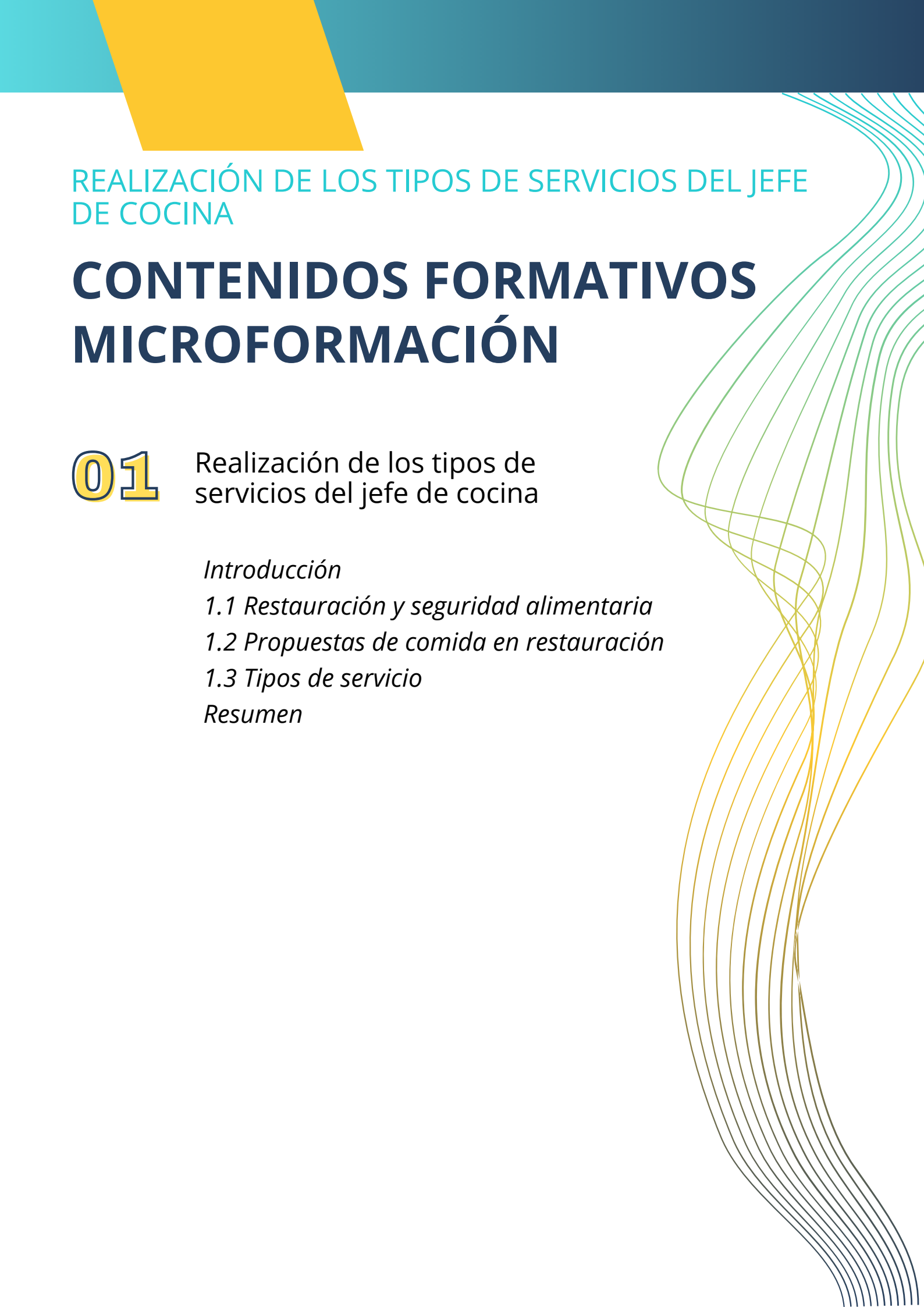
Trabajadores del área de cocina en restaurantes, bares cafeterías y caterings

DURACIÓN

5 horas

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer conocimientos para que un profesional de bares, restaurante y/o catering sepa cuáles son los tipos de servicio que oferta un establecimiento de restauración y cómo debe adaptar la oferta gastronómica a cada uno, cumpliendo en cada proceso con los requisitos higiénicos para asegurar la calidad alimentaria.



REALIZACIÓN DE LOS TIPOS DE SERVICIOS DEL JEFE
DE COCINA

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Realización de los tipos de servicios del jefe de cocina

Introducción

1.1 Restauración y seguridad alimentaria

1.2 Propuestas de comida en restauración

1.3 Tipos de servicio

Resumen

