

PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CATERING



SKU: CT0414

Horas: 15

CONTENIDO

1. Creación de manuales de trabajo.
 - 1.1. Entradas.
 - 1.2. Salidas.
 - 1.3. Tiempos.
2. Planificación de recursos.
3. Registros documentales y control sanitario.
4. Manual de procedimiento de venta y servicio.