

REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN BAR-CAFETERÍA



SKU: CT0339

Horas: 5

CONTENIDO

1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: clases, caracterización y productos culinarios.
2. Técnicas: Fases de los procesos, Riesgos en la ejecución, Resultados, Controles.
3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de las operaciones.