

UF0058: Uso De La Dotación Básica Del Restaurante Y Asistencia En El Preservicio

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: PA214

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
2. Los establecimientos de servicio a colectividades.
3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

¿Qué aprenderás?

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas