

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



GESTIÓN EN LA RESTAURACIÓN

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

1. Descubrir nuevas líneas de trabajo, estimando y gestionando materias primas y calculando costes
2. Supervisar y optimizar el rendimiento de un equipo de trabajo, así como llevar a cabo solución de conflictos dentro de la cocina.
3. Planear y ejercer un liderazgo eficiente.
4. Adquirir conocimientos para aprovisionar, conservar y manipular diferentes materias primas, diseñando y realizando menús.

Contenidos:

- ? Escandallos, costes, mermas, menú engineering.
- ? Aplicación práctica al pato y al salmón (escogidas de cómo aplicarlo a otras materias primas).
- ? Preelaboración y elaboraciones de ambos géneros, aplicando técnicas tradicionales y modernas.
- ? Trabajo individual analizando los datos obtenidos en las prácticas realizadas.

