



Gestión de Cocina

Introducción

En este curso aprenderás todo lo que necesitas para ofrecer un servicio de excelencia a todos nuestros clientes VIP, conocerás los procesos correctos y los estándares de calidad necesarios.

Obtendrás las herramientas suficientes para realizar el proceso de venta en nuestros conjuntos VIP conociendo las actividades previas, durante y después del horario de operación.



Objetivo General

Definir y estandarizar el proceso de gestión de la cocina, garantizar la correcta elaboración y presentación de los productos de manera rápida.

La figura principal en la gestión de la cocina es el Encargado de Cocina quien supervisa la habilitación, operación e inhabilitación del área.



Objetivo del Encargado de Cocina

Al finalizar tu programa de Gestión de Cocina:

- Dominarás el proceso de habilitación e inhabilitación.
- Identificarás y podrás utilizar tus herramientas de trabajo.
- Conocerás y serás capaz de ejecutar de manera correcta el proceso de supervisión de la operación





¡Empieza la aventura!