

ELABORACIONES EN COCINA PARA NEGOCIO “TAKE AWAY”

- 1. EMPRENDIMIENTO, PASOS A SEGUIR PARA CREAR TU NEGOCIO DE COCINA TAKE AWAY**
- 2. DEFINICIÓN, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN CULINARIA.**
- 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**
- 4. PREPARACIÓN DE LAS BASES, FONDOS Y SOFRITOS, Y DE LOS GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA.**
- 5. REALIZACIÓN DE OPERACIONES NECESARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE PREELABORACIONES CULINARIAS.**
- 6. ELABORACIONES EN COCINA**
- 7. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS**
- 8. SENSIBILIDAD HACIA LA CONSERVACIÓN ADECUADA COMO MEDIDA IMPRESCINDIBLE PARA REDUCIR LAS MERMAS Y EVITAR PROBLEMAS DE SALUD**