

## **GESTION INTEGRAL DE RESTAURACIÓN.**

- 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN.**
- 2. EL CONCEPTO GASTRONÓMICO.**
- 3. LOS PROCEDIMIENTOS DE COMPRA.**
- 4. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN.**
- 5. DEFINICIÓN Y CLASES DE COSTES.**
- 6. GESTIÓN DE RESERVAS.**
- 7. INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD DE SERVICIO Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE.**
- 8. PERSONAL DE COCINA.**
- 9. PERSONAL DE SALA.**