

## **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