

PROGRAMES DE FORMACIÓ SECTORIAL CONSORCI 2021

ELABORACIÓ DE MENÚS

ÀREA: TURISME, HOSTALERIA I JOC

MODALITAT: PRESENCIAL

16H

OBJECTIUS

Objectius generals:

- Aprendre a confeccionar menús considerant gammes de preus i relació de despeses proposant receptes econòmiques per l'elaboració de primers, segons i postres.

CONTINGUTS

1. Elaboració de primers, segons i postres.
2. Com controlar els costos d' un menú.
3. Gamma de preus vàlids per als costos.
4. Relació de despesa de cada part del menú.
5. Llistes de productes vàlids per als costos.
6. Idees per reduir costos.
7. Receptari de primers, segons i postres.