



Categorías: [Mixto](#) | Etiquetas: [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR077PO
- Nivel: 1
- Duración: 70 horas
- Modalidad: Mixto

TEMARIO

- Conceptualización de la restauración colectiva
- Utilización de maquinaria y equipamiento de cocina en la restauración

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe/a de cocina en comedores colectivos (escuelas, hospitales, empresas)
- Responsable de producción en restauración colectiva
- Coordinador/a de servicios de catering y eventos
- Técnico/a en gestión de cocina industrial
- Especialista en equipamiento y maquinaria de cocina
- Consultor/a en optimización de procesos en restauración colectiva
- Supervisor/a de operaciones en grandes cocinas

- Asesor/a gastronómico/a para empresas de restauración colectiva
- Responsable de seguridad e higiene en cocinas colectivas
- Chef de cocina industrial o de grandes volúmenes