

# ERGONOMIA BUCĂTĂRIILOR PROFESIONALE ÎN INDUSTRIA OSPITALITĂȚII



## GASTRONOMIE



### TEMATICĂ

- Trenduri în designul bucătăriei moderne
- Bugetarea bucătăriei profesionale
- Analiza spațiului
- Principii de întocmire a fluxului tehnologic
- Modele de fluxuri tehnologice
- Considerații HACCP în designul bucătăriei profesionale
- Managementul achizițiilor de echipamente pentru dotarea bucătăriei profesionale
- Noțiuni de legislație în alimentația publică
- Studii de caz

### DETALII CURS

- Se organizează în clasă
- Se acordă certificat de tip THR

### DURATĂ

24 ore