



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

AGENCIA DE DESARROLLO LOCAL AYUNTAMIENTO DE LAREDO

*A.D.L.
Laredo*

942 612778 - 942 605754

adl@laredo.es

**FORMACIÓN OFICIAL Y DIPLOMA ACREDITATIVO
100% GRATUITOS**

**100% PRESENCIALES Y EN LAREDO
CON HORARIOS ADAPTADOS A CADA SECTOR
CONTENIDOS ADAPTADOS A TU EMPRESA
INICIO INMEDIATO –NOVIEMBRE–**

CURSO	HORAS	HORARIO	INICIO	FINAL	SECTOR
GESTIÓN DE COSTES	40 HORAS	13:30 - 15:0	02 NOVIEMBRE	29 NOVIEMBRE	AUTÓNOMOS Y ACTIVOS
GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SEC- TOR DE LA RESTAURACIÓN	50 HORAS	17:00 - 19:00	02 NOVIEMBRE	07 DICIEMBRE	PRIORITARIO HOSTELERÍA

GESTIÓN DE COSTES. CONOCE LOS COSTES DE TU EMPRESA Y LAS ESTRATEGIAS A SEGUIR PARA REDUCIRLOS. ADQUIERE CONOCIMIENTOS SOBRE LOS SISTEMAS DE CALIDAD, FIJACIÓN DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y GESTIÓN DE ALMACÉN PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE TU EMPRESA.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN. CONOCE LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN RESTAURACIÓN; RECONOCIENDO E INTERPRETANDO LA DOCUMENTACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS; IDENTIFICANDO LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ÉSTAS Y ANALIZANDO Y APLICANDO LAS TÉCNICAS DE SERVICIO EN LAS DISTINTAS ELABORACIONES.