

# ELABORACION Y ACABADO DE PLATOS A VISTA CLIENTE MF1053-2



**PRADOS FERNANDEZ, MARIA TERESA**

## SINOPSIS

Para poder realizar elaboraciones culinarias a la vista del cliente de la manera más profesional posible, hemos de conocer previamente el utillaje, maquinaria y material conveniente, y aplicar con destreza las técnicas aprendidas haciendo acopio de las h ...



<b>Editorial</b>	EDICIONES PARANINFO
<b>Materia</b>	COCINA-GASTRONOMIA-REPOSTERIA
<b>Colección</b>	CERTIFICADOS PROFESIONALIDAD
<b>EAN</b>	9788428397100
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	198
<b>Tamaño</b>	170xx mm.
<b>Peso</b>	394
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	19,00€
<b>Fecha de lanzamiento</b>	29/05/2016

## Títulos relacionados



**Fomento y promoción del trabajo autónomo 2º Edición**  
**GARCÍA PRADO, ENRIQUE**



**Entrenamiento de habilidades laborales 2º Edición**  
**DE ALBA GALVÁN, CRISTINA**



**Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago 2º Edición**  
**SANCHEZ ESTELLA, OSCAR ; HORTIGÜELA VALDEANDE, MARIA ANGELES**



**Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para el empleo MF1666\_3**  
**GARCÍA NIETO, CAROLINA ; DE ALBA GALVÁN, CRISTINA**