

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 ...

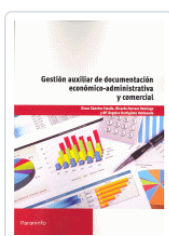


| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Editorial | EDICIONES PARANINFO |
| Materia | COCINA-GASTRONOMIA-REPOSTERIA |
| Colección | CERTIFICADOS PROFESIONALIDAD |
| EAN | 9788428397100 |
| Status | Disponible |
| Páginas | 198 |
| Tamaño | 170xx mm. |
| Peso | 394 |
|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

Títulos relacionados



GESTION CONTABLE
TARODO ;
SANCHEZ
ESTELLA



GESTION AUXILIAR DE DOCUMENTACION ECONOMICO-ADMINIS.Y COMER
SANCHEZ ESTELLA ;
HERRERO ;
HORTIGUELA



INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE
GANDULLO
RECIO,
MARGARITA



PREPARACION TERRENO INSTALACION INFRAESTRUC.PLANTA.FRUTALES
CASAS FLORES, RAQUEL