

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 ...

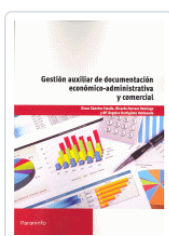


Editorial	EDICIONES PARANINFO
Materia	COCINA-GASTRONOMIA-REPOSTERIA
Colección	CERTIFICADOS PROFESIONALIDAD
EAN	9788428397100
Status	Disponible
Páginas	198
Tamaño	170xx mm.
Peso	394
Precio (Imp. inc.)	19,00€
Fecha de lanzamiento	29/05/2016

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