UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie

ECTS
9 crédits

Composante
İNNTO Angers - ESTHUA

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	Matière		12h		9 crédits
İnformatique et outils bureautiques	Matière		16h		9 crédits
İnitiation culinaire	Matière			4h	9 crédits
İngénierie et culture du restaurant	Matière		15h		9 crédits
İngénierie et pratique du service	Matière		11h	61h	9 crédits
Connaissance des boissons et du bar	Matière		8h		9 crédits
Connaissance des vins	Matière		8h		9 crédits

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 06 mars 2025