



Foto 1 Brigada de cocina en plena tarea profesional. La escena representa la coordinación del jefe de cocina con su equipo, la distribución de funciones y el trabajo organizado durante el servicio.

Fuente fotográfica: Pexels



Foto 2 Chef trabajando en la presentación de un plato. La fotografía se relaciona con las técnicas de emplatado, el uso de salsas y la búsqueda de una presentación gastronómica cuidada.

Fuente fotográfica: Pexels

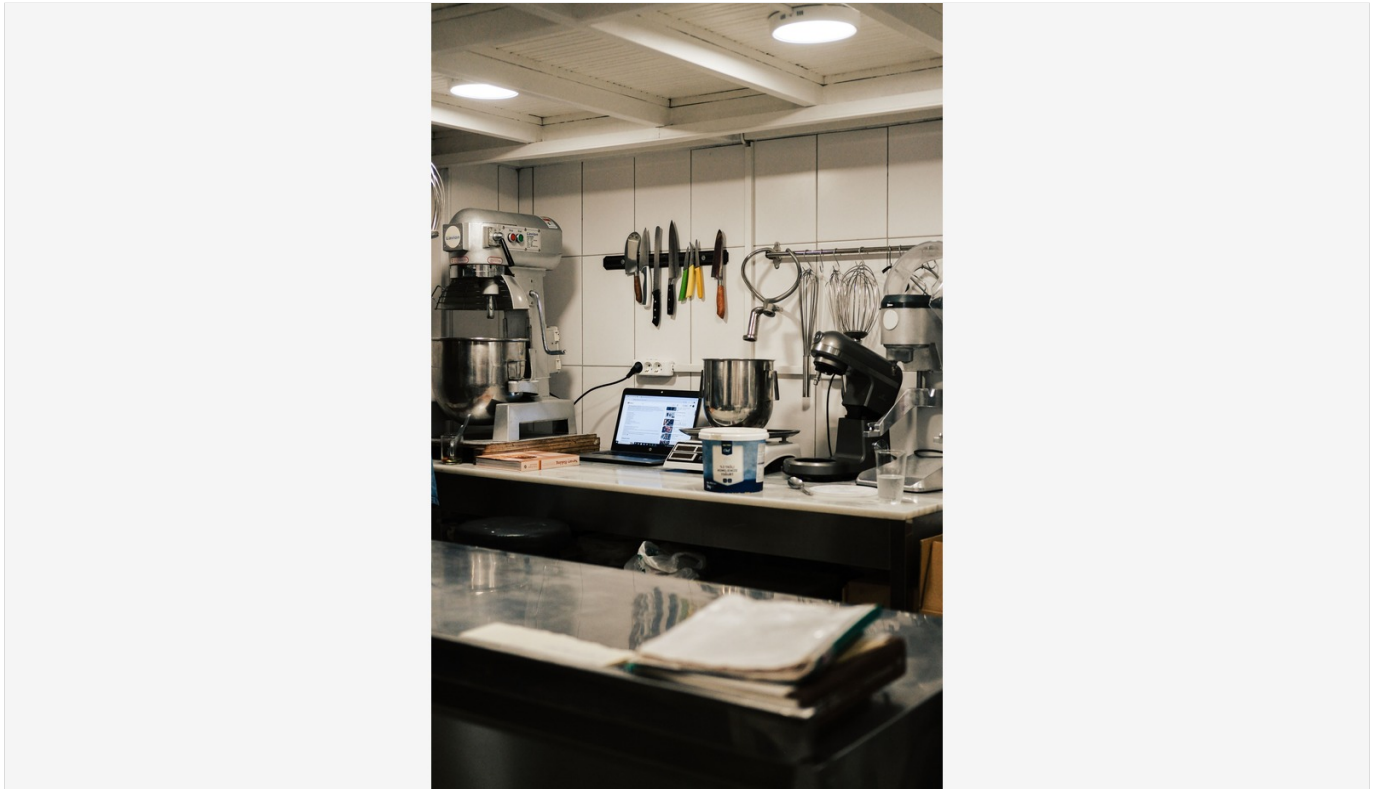


Foto 3 Equipamiento y herramientas de una cocina profesional. Permite observar la organización del espacio de trabajo, los utensilios y equipos necesarios para una producción gastronómica eficiente.

Fuente fotográfica: Pexels



Foto 4 Sistema digital de pedidos en un restaurante. Representa la gestión moderna de comandas y la comunicación entre el salón y la cocina para organizar correctamente el servicio.

Fuente fotográfica: Pexels

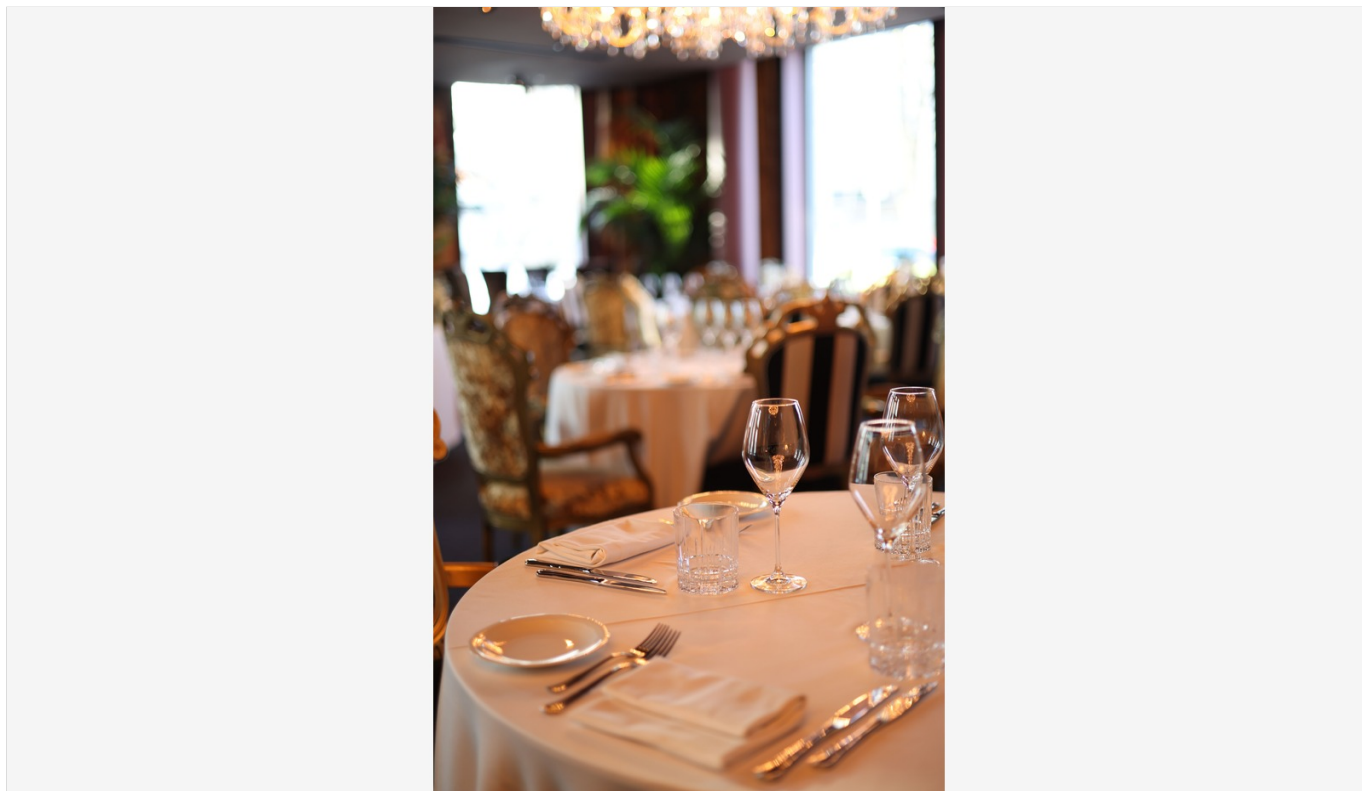


Foto 5 Mesa formal preparada para el servicio. La imagen se vincula con el protocolo en la mesa, la correcta disposición de cubiertos, copas, platos y elementos de presentación.

Fuente fotográfica: Pexels



Foto 6 Manipulación higiénica de alimentos en una cocina profesional. El uso de guantes forma parte de las buenas prácticas destinadas a mantener condiciones seguras durante la preparación.

Fuente fotográfica: Pexels



Foto 7 Limpieza de utensilios en el área de cocina. La higiene, el lavado y la sanitización son tareas fundamentales para mantener un ambiente de trabajo seguro y ordenado.

Fuente fotográfica: Pexels



Foto 8 Desinfección de superficies y equipamiento. La fotografía representa los procedimientos de limpieza profunda necesarios para prevenir contaminaciones dentro de una cocina.

Fuente fotográfica: Pexels

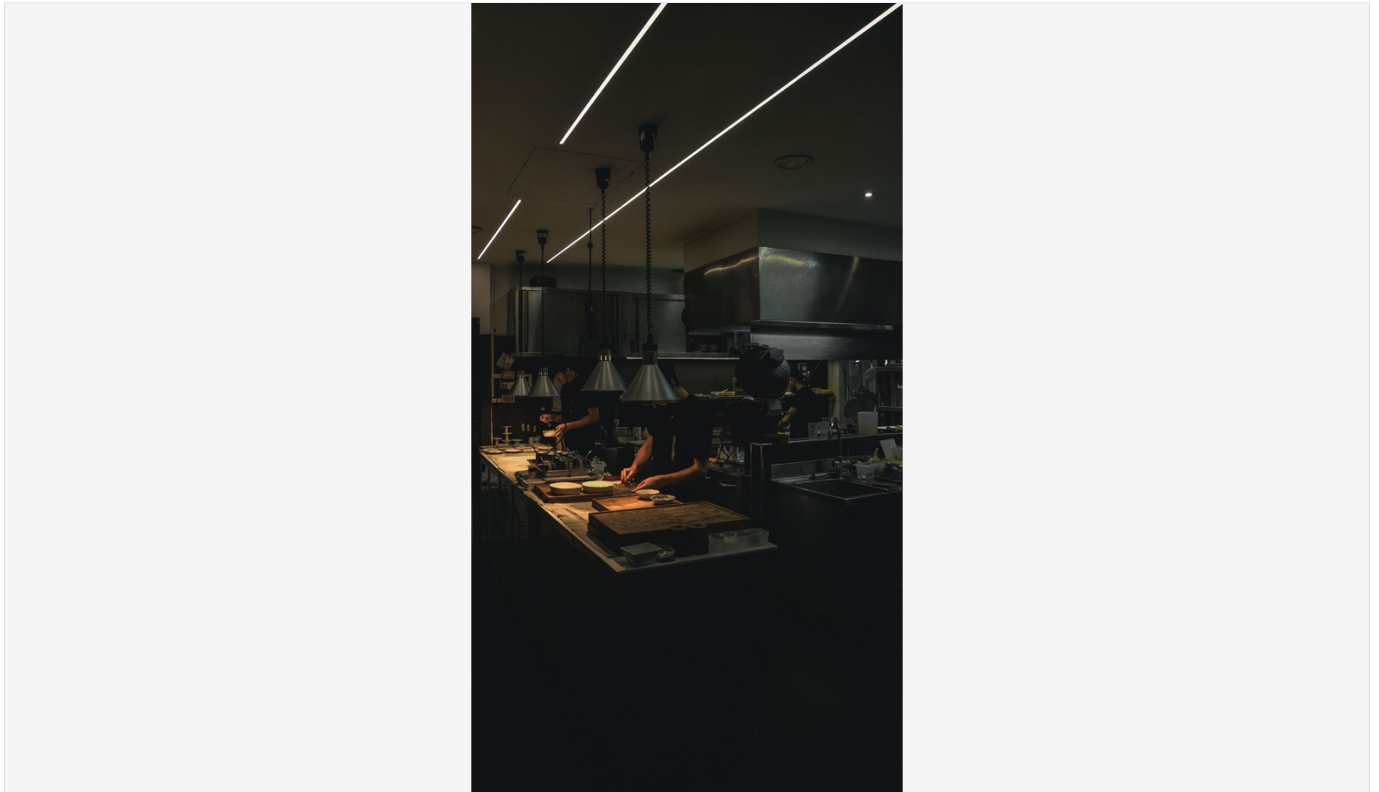


Foto 9 Equipo de cocina trabajando de manera coordinada durante el servicio. La escena permite relacionar liderazgo, organización de la brigada, tiempos de producción y trabajo en equipo.

Fuente fotográfica: Pexels



Foto 10 Menú y presentación de mesa en un restaurante. La imagen se vincula con la planificación de menús, el diseño de la carta y la presentación de la oferta gastronómica al cliente.

Fuente fotográfica: Pexels