

Arrendamiento espacio físico con material profesional para actividades académicas concernientes a los núcleos temáticos: Administración de Cocina, Administración de Alimentos y Bebidas, y Administración de Mesa y Bar.

Incluye:

- a. Cocina, área: 64 metros cuadrados o más: compuesta por un espacio de dedicación exclusiva a COCINA FRÍA y otra a COCINA CALIENTE.
- b. Depósito, área: 20 metros cuadrados o más.
- c. Barra de autoservicio, área: 15 metros cuadrados o más.
- d. Comedor, área: 30 metros cuadrados o más.
- e. Área de servicio y bar.
- f. Auditorio para 25 personas con pupitres o en su defecto mesas y sillas para trabajo teórico, y tablero acrílico.
- g. Equipos de preparación.
- h. Equipos de cocción.
- i. Equipos de conservación.
- j. Batería.
- k. Menaje de cocina, mesa y bar.
- l. Mobiliario.
- m. Lencería.
- n. Vajilla.
- o. Cubertería.
- p. Cristalería.