



CURSO GRATUITO

EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO-SANITARIOS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0026 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

110

Objetivos

Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y socio-sanitarios.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el SEPE El Servicio de Comidas en Centros Sanitarios y Sociosanitarios de 110 horas en modalidad teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

1. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE COMIDAS.

- Concepto de restauración colectiva.
- Restauración directa.
- Restauración diferida.
- Importancia del servicio de comidas.
- Contaminación de los alimentos.
- Toxiinfecciones alimentarias.
- Plato testigo.
- Normativa de higiene alimentaria.
- Etc.

2. ORGANIZACIÓN EN EL EMPLATADO DE COMIDAS.

- Sistemas de gestión de cocina: sistema descentralizado, sistema centralizado y la comparación entre ambos.
- Cocina Central: características y áreas de trabajo.
- Emplatado en línea de producción caliente y fría.
- Etc.

3. DISTRIBUCIÓN DEL MOBILIARIO EN COMEDOR.

- Características del comedor.
- Local, mobiliario y maquinaria.
- Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
- Montaje de mesas.

4. ESTRUCTURACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDORES.

- Normas de protocolo.
- Carta.
- Mecánica del servicio.
- Tipos de servicio.

5. CATEGORIZACIÓN DE LAS MODALIDADES DEL SERVICIO.

- Menú a la carta.
- Menú concertado.
- Banquete.
- Servicio de desayuno.
- Buffet.
- Etc.