



CURSO GRATUITO

CURSO EXPERTO ORGANIZADOR DE EVENTOS Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

ACCIÓN

EXPERTO ORGANIZADOR DE EVENTOS Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

FORMATIVA SECTOR

Hostelería

MODALIDAD

Teleformación

HORAS

150 horas

Destinatario

El curso está destinado a personas desempleadas pertenecientes a colectivos de especial vulnerabilidad, (las mujeres, jóvenes menores de 30 años con baja cualificación (no han obtenido el título de ESO), personas en desempleo de larga duración (12 meses dentro de los 18 meses anteriores al inicio de la acción formativa), personas con discapacidad (reconocida igual o superior al 33%), personas mayores de cuarenta y cinco años, personas que constituyen familias monoparentales)

Información

Curso subvencionado con diploma acreditativo. No se requiere titulación previa.

OBJETIVOS:

-Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

- Aplicar técnicas de higiene personal, siguiendo planes de prevención de riesgos laborales y seguridad alimentaria para asegurar la calidad higiénico-sanitaria en actividades de hostelería.
- Aplicar técnicas de mantenimiento de instalaciones, equipos y utillaje de hostelería, considerando orden, limpieza, mantenimiento y señalización.
- Aplicar técnicas de emergencia y primeros auxilios en el ámbito de la hostelería, cumpliendo directrices de intervenciones y minimizando consecuencias.
- Aplicar técnicas de gestión de residuos, uso de agua y energía, considerando zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas, entre otras en empresas de hostelería

-Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.
- Relacionar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Optimizar las operaciones de montaje y puesta a punto de equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración, rentabilizando recursos humanos y materiales.
- Esquematizar el diseño y la organización de decoraciones sencillas para el montaje de expositores de elaboraciones culinarias y bebidas, de modo que la colocación de los productos expuestos resulte equilibrada y sea atractiva para clientes potenciales.

·Configurar y explotar sistemas informáticos.

- Diferenciar los componentes de un ordenador, indicando sus funciones y características técnicas.
- Analizar funciones de un sistema operativo multiusuario y multitarea, reconociendo y clasificando los tipos de sistemas operativos existentes.
- Analizar las variables de configuración de un sistema operativo, especificando su efecto sobre el comportamiento del sistema
- Gestionar el almacenamiento del sistema analizando la arquitectura subyacente, identificando codificaciones y nomenclaturas de elementos físicos y lógicos, describiéndolos de acuerdo con criterios de estandarización más extendidos y aplicando políticas de migración y archivado.
- Distinguir los tipos de almacenamiento usados en sistemas operativos multiusuario, indicando su estructura, características y modos de operación.
- Elegir entre tipos de herramientas ofimáticas, y servicios y aplicaciones asociados a Internet, usándolas, atendiendo a su función
- Aplicar técnicas relacionadas con la seguridad de sistemas, redes de comunicaciones y datos, siguiendo un procedimiento indicado.

Contenidos

1.Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

- a.Aplicación de técnicas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
- b.Aplicación de técnicas de limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
- c.Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

2. Servicios especiales en restauración

- a.Servicios especiales y eventos en restauración
- b.Instalaciones y equipos básicos para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración
- c.Montaje y decoración

3. Sistemas operativos y aplicaciones informáticas

- a.Ordenadores y servidores de propósito general
- b.Sistemas operativos relativos a la configuración y explotación de sistemas
- c.informáticos
- d.Técnicas de configuración y ajuste de sistemas
- e.Organización y gestión de la información
- f.Aplicaciones microinformáticas e Internet