

El servicio de comidas en centros sanitarios y socio-sanitarios. H0TR029PO

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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. - Asimilar los conceptos generales y normativos relacionados con el servicio de comidas para colectividades. - Conocer las instalaciones, los sistemas, medios y mecanismos referidos al proceso de emplatado de comidas. - Conocer las especificidades y características propias del comedor, del proceso organizativo o mise en place y del montaje de mesas. - Conocer los procesos asociados a las necesidades de servicio en comedores. - Dominar las modalidades de servicio para colectividades en restauración.

CONTENIDOS

El servicio de comidas Introducción. Concepto de restauración colectiva: Restauración directa. Restauración diferida. La importancia del servicio de comidas. La contaminación de los alimentos: Toxiinfecciones alimentarias. Plato testigo. Normativa de higiene alimentaria: La higiene de los productos alimenticios. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Resumen. Emplatado de comidas Introducción. Sistema de gestión de cocina: Sistema descentralizado. Sistema centralizado. Comparación entre ambos sistemas. La cocina central: Características de la cocina central. Áreas de trabajo en cocina central. El emplatado: Emplatado en línea de producción caliente. Emplatado en línea de producción fría. Elementos de apoyo al emplatado: Mesa caliente. Baño maría. Calientaplatos. Marmitas. Plancha. Termo. La cinta de emplatado. Bandejas: Bandejas abiertas. Bandejas cerradas. Carros: Carros abiertos. Carros cerrados. Resumen. Montaje de mesas en comedor Introducción. Características del comedor. El local, mobiliario y maquinaria: Local. Mobiliario. Maquinaria. Mise en place; organización y ordenación de ingredientes, material y personal de comedor: Reposición de materiales y géneros. Repaso y ordenación de material. Mise en place en el montaje de mesas. Distribución del personal de comedor. Montaje de mesas: Montaje de mesa básica. Montaje de mesas especiales. Resumen. El servicio de comedores Introducción Normas de protocolo: Aplicación de las normas de protocolo. Colocación de participantes según protocolo. Presentación y saludo según protocolo. Normas protocolarias propias del servicio de comedor. La carta: Soporte. Tamaño y formato. Diseño interior y criterios de maquetación. Pasos para la elaboración de una carta. Equilibrio entre platos en la confección de la carta. Tipos de servicio. Mecánica del servicio: Recepción y acomodo del cliente. Toma de comandas. Tramitación y seguimiento de la comanda. Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros. Trinchado y desespinado. El desbarase de mesas. Despedida del cliente. Resumen. Modalidades del servicio Introducción. El menú a la carta: Confección del menú a la carta. Las sugerencias en el menú a la carta. Planificación de servicios a la carta. El menú concertado: Obligaciones del manipulador de alimentos en el servicio de menús concertados. El banquete: Planificación de banquetes. El servicio de desayuno: El servicio de desayuno en barra y mesa. El servicio de desayuno en modalidad bufet. Bufet: Montaje de expositores y ubicación. Distribución de los alimentos en los expositores y mesa bufet. Cóctel: Disposiciones a tener presentes en c

servicio de un cóctel. Catering: Distintas modalidades de servicio en el catering. Estilos culinarios en el catering según colectividades. Sistemas de autoservicio. Servicio de bebidas: Especificidades del servicio en base al lugar de consumo (barra o mesa). Especificidades del servicio en base al tipo de bebida. Resumen.

