

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. - Conocer los distintos tipos de restauración y la normativa de higiene alimentaria para prevenir las toxiinfecciones alimentarias. - Conocer los elementos necesarios para el emplatado de comidas y como utilizarlos - 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

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Servicio de comidas en centros sanitarios Introducción al servicio de comidas Introducción 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 Higiene de los productos alimentarios Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas Resumen MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Emplatado de comidas en centros sanitarios Organización en el emplatado de comidas Introducción 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 Elementos de apoyo al emplatado: mesa caliente, baño maría, calentaplatos, marmitas, plancha y termo. Cinta de emplatado Bandejas abiertas y cerradas Carros abiertos y cerrados Resumen MÓDULO DE FORMACIÓN 3: Comedores y modalidades de servicio en centros sanitarios Distribución del mobiliario en comedor Introducción Características del comedor Local, mobiliario y maquinaria Mise en place: organización y ordenación de ingredientes, material y personal de comedor Montaje de mesas Resumen Estructuración del servicio de comedores Introducción Normas de protocolo Carta Tipos de servicio Mecánica del servicio Resumen Categorización de las modalidades del servicio Introducción Menú a la carta Menú concertado Banquete Servicio de desayuno Bufet Coctel Catering Sistemas de autoservicio Servicio de bebidas Resumen

