

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.

CONTENIDOS

UD1. EL SERVICIO DE COMIDAS 1.1. Introducción. 1.2. Concepto de restauración colectiva. 1.2.1. Restauración directa. 1.2.2. Restauración diferida. 1.3. La importancia del servicio de comidas. 1.4. La contaminación de los alimentos: 1.4.1. Toxiinfecciones alimentarias. 1.4.2. Plato testigo. 1.5. Normativa de higiene alimentaria. 1.5.1. La higiene de los productos alimenticios. 1.5.2. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios. 1.5.3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. UD2. EMPLATADO DE COMIDAS 2.1. Introducción. 2.2. Sistemas de gestión de cocina. 2.2.1. Sistema descentralizado. 2.2.2. Sistema centralizado. 2.2.3. Comparación entre ambos sistemas. 2.3. La Cocina Central. 2.3.1. Características de la Cocina Central. 2.3.2. Áreas de trabajo en Cocina Central. 2.4. El emplatado. 2.4.1. Emplatado en línea de producción caliente. 2.4.2. Emplatado en línea de producción fría. 2.5. Elementos de apoyo al emplatado. 2.5.1. Mesa caliente 2.5.2. Baño María 2.5.3. Calientaplatos 2.5.4. Marmitas 2.5.5. Plancha 2.5.6. Termo 2.6. La cinta de emplatado 2.7. Bandejas 2.7.1. Bandejas abiertas 2.7.2. Bandejas cerradas 2.8. Carros 2.8.1 Carros abiertos 2.8.2. Carros cerrados UD3. MONTAJE DE MESAS EN COMEDOR 3.1 Características del comedor 3.2 El local, mobiliario y maquinaria 3.3 Mise en place: organización y ordenación de ingredientes. 3.4 Montaje de mesas UD4. EL SERVICIO DE COMEDORES 4.1. Normas de protocolo 4.2 La carta 4.4 Mecánica del servicio 4.5 Tipos de servicio UD5. MODALIDADES DEL SERVICIO 5.1 El menú a la carta 5.2 El menú concertado 5.3 El banquete 5.4 El servicio de desayuno 5.5 Buffet 5.6 Coctel 5.7 Catering 5.8 Sistemas de autoservicio 5.9 Servicio de bebidas

