

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. 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. Introducción al servicio de comidas: 1.1. Concepto de restauración colectiva. 1.2. Restauración directa. 1.3. Restauración diferida. 1.4. Importancia del servicio de comidas. 1.5. Contaminación de los alimentos. 1.6. Toxiinfecciones alimentarias. 1.7. Plato testigo. 1.8. Normativa de higiene alimentaria. 1.9 Higiene de los productos alimenticios. 1.10. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios. 1.11. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. UD2. Organización en el emplatado de comidas: 2.1. Sistemas de gestión de cocina: sistema descentralizado, sistema centralizado y la comparación entre ambos. 2.2 Cocina Central: características y áreas de trabajo. 2.3. Emplatado en línea de producción caliente y fría. 2.4. Elementos de apoyo al emplatado: mesa caliente, baño maría, calentaplatos, marmitas, plancha y termo. 2.5. Cinta de emplatado. 2.6. Bandejas abiertas y cerradas. 2.7. Carros abiertos y cerrados. UD3 Distribución del mobiliario en comedor. 3.1. Características del comedor. 3.2. Local, mobiliario y maquinaria. 3.3. Mise en place: organización y ordenación de ingredientes. 3.4. Montaje de mesas. UD4 Estructuración del servicio de comedores. 4.1. Normas de protocolo. 4.2 Carta. 4.3. Mecánica del servicio. 4.4. Tipos de servicio. UD5 Categorización de las modalidades del servicio. 5.1. Menú a la carta. 5.2. Menú concertado. 5.3. Banquete. 5.4. Servicio de desayuno. 5.5. Buffet. 5.6. Coctel. 5.7. Catering. 5.8. Sistemas de autoservicio. 5.9. Servicio de bebidas.

