


HOTR029PO EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 📧 info@inafe.es 🌐 inafe.es  **INAFE**

180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR029PO EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR029PO EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO SANITARIOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración [100 h](#)

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SERVICIO DE COMIDAS

1. Introducción.
2. Concepto de restauración colectiva.
3. - Restauración directa.
4. - Restauración diferida.
5. La importancia del servicio de comidas.
6. La contaminación de los alimentos:
7. - Toxiinfecciones alimentarias.
8. - Plato testigo.
9. Normativa de higiene alimentaria.
10. - La higiene de los productos alimenticios.
11. - Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
12. - Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMPLATADO DE COMIDAS

1. Introducción.
2. Sistemas de gestión de cocina.
3. - Sistema descentralizado.
4. - Sistema centralizado.
5. - Comparación entre ambos sistemas.

6. La Cocina Central.
7. - Características de la Cocina Central.
8. - Áreas de trabajo en Cocina Central.
9. El emplatado.
10. - Emplatado en línea de producción caliente.
11. - Emplatado en línea de producción fría.
12. Elementos de apoyo al emplatado.
13. - Mesa caliente
14. - Baño María
15. - Calientaplatos
16. - Marmitas
17. - Plancha
18. - Termo
19. La cinta de emplatado
20. Bandejas
21. - Bandejas abiertas
22. - Bandejas cerradas
23. Carros
24. - Carros abiertos
25. - Carros cerrados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MONTAJE DE MESAS EN COMEDOR

1. Características del comedor
2. El local, mobiliario y maquinaria
3. Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
4. Montaje de mesas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL SERVICIO DE COMEDORES

1. Normas de protocolo
2. La carta
3. Mecánica del servicio
4. Tipos de servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MODALIDADES DEL SERVICIO

1. El menú a la carta

2. El menú concertado
3. El banquete
4. El servicio de desayuno
5. Buffet
6. Coctel
7. Catering
8. Sistemas de autoservicio
9. Servicio de bebidas

