

HOTR31 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR31 Limpieza y Mantenimiento de Instalaciones y Equipos en Cocina le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR31 Limpieza y Mantenimiento de Instalaciones y Equipos en Cocina el alumno será capaz aprender a realizar la limpieza y mantenimiento de instalaciones, normativa de basuras y residuos, conocimiento de equipos y maquinaria, y comunicación de anomalías.

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración [15 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. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA

1. Ejecución de operaciones de limpieza superficies, equipo y utillaje utilizando productos específicos respetando las normas higiénico-sanitarias.
2. - Limpieza de superficies, equipos y utillaje de cocina
3. Aplicación de la normativa en cuanto a basuras y residuos.
4. - Normativa en cuanto a basuras y residuos
5. Manejo correcto de los equipos y maquinaria acorde a su correcta utilización.
6. - Identificación y manejo de maquinaria, batería y herramientas de cocina
7. Aplicación correcta de los canales de comunicación para comunicar cualquier anomalía de equipos de trabajo.
8. - Canales de comunicación para anomalías