

SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR (Cocina y Hostelería) (++) (60 horas)

Cursos On-Line

Cocina, hostelería y turismo

Modo de estudio

- Online.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

Precio

60€

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

60 horas.



Programación

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN

1 Normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- 1.1 Condiciones de seguridad que deben reunir los locales
- 1.2 Identificación y aplicación de las normas de seguridad

2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 2.1 Concepto de alimento
- 2.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 2.3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 2.4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- 2.5 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
- 2.6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- 2.7 Alteración y contaminación de los alimentos
- 2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.10 Salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones
- 2.11 Manejo de residuos y desperdicios
- 2.12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- 2.13 Limpieza y desinfección
- 2.14 Control de plagas - finalidad de la desinfección y desratización
- 2.15 Materiales en contacto con los alimentos
- 2.16 Etiquetado de los alimentos - lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
- 2.17 Calidad higiénico-sanitaria
- 2.18 Autocontrol - appcc

2.19 Guías de prácticas correctas de higiene gpch

2.20 Cuestionario: cuestionario

3 Limpieza de instalaciones y equipos propios

3.1 Productos de limpieza de uso común

3.2 Características principales de uso

3.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje

3.4 Interpretación de las especificaciones

3.5 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos

3.6 Procedimientos habituales

4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

4.1 Uniformes de cocina

4.2 Prendas de protección - tipos, adecuación y normativa

4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar

4.4 Cuestionario: cuestionario

4.5 Cuestionario: cuestionario final

USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRE-SERVICIO

1 El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

1.1 Definición, caracterización, modelos de organización de sus diferentes tipos

1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

2 Establecimientos de servicio a colectividades

2.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases

2.2 Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

2.3 Cuestionario: cuestionario

3 Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

3.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

3.2 Ubicación y distribución

3.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

3.4 Normas de mantenimiento y prevención de accidentes

4 Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

4.1 Proceso y secuencia de operaciones más importantes

4.2 Apertura del local - previsiones y actuación en caso de anomalías

4.3 Proceso de aprovisionamiento interno de géneros

4.4 Formalización de la documentación necesaria

4.5 Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas

4.6 Cuestionario: cuestionario

4.7 Cuestionario: cuestionario final

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POST-SERVICIO EN EL RESTAURANTE

1 Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

1.1 Tipos de servicio según restauración gastronómica

1.2 Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas

1.3 El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones

1.4 Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades

1.5 Formalización de comandas sencillas

1.6 Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente

1.7 Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

1.8 Cuestionario: cuestionario

2 Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

2.1 Tipos y modalidades de postservicio

2.2 Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

3 Participación en la mejora de la calidad

3.1 Aseguramiento de la calidad

3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos