

PACK 2 CURSOS OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR



PACK 2 CURSOS OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Calificación: Sin calificación

Precio

15,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

PACK 2 CURSOS OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Servicio básico de restaurante-bar - 2 -Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Precio real 450-Euros Precio oferta especial 15 Euros

Diplomas Certificados personalizados

Una vez adquiera los cursos desde añadir al carro, le enviaremos a su email las indicaciones y claves de acceso a la Plataforma de Teleformación Multimedia

Curso de Competencias profesionales

(Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración - Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio -Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante - Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar - Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar)

Índice

Curso 1 - Servicio básico de restaurante-bar

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
- 3.3 Cuestionario: cuestionario
- 3.4 Cuestionario: cuestionario final
- 3.5 Cuestionario: cuestionario final

Curso 2 - Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Índice

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

1 Las normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- 1.1 Las condiciones de seguridad que deben reunir los locales
- 1.2 La identificación y aplicación de las normas de seguridad

2 El cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- 2.1 El concepto de alimento
- 2.2 Los requisitos de los manipuladores de alimentos
- 2.3 La importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 2.4 La responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- 2.5 Los riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos
- 2.6 Los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- 2.7 La alteración y contaminación de los alimentos
- 2.8 Las fuentes de contaminación de los alimentos
- 2.9 Los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.10 La salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones
- 2.11 El manejo de residuos y desperdicios
- 2.12 La asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- 2.13 La limpieza y desinfección
- 2.14 El control de plagas - la desinfección y desratización
- 2.15 Los materiales en contacto con los alimentos
- 2.16 el etiquetado de los alimentos - interpretación de etiquetas de información obligatoria
- 2.17 La calidad higiénico-sanitaria
- 2.18 El autocontrol - appcc
- 2.19 Las guías de prácticas correctas de higiene gpch
- 2.20 Cuestionario: cuestionario

3 La limpieza de instalaciones y equipos propios

- 3.1 Los productos de limpieza de uso común
- 3.2 Las características principales de uso
- 3.3 Las medidas de seguridad y normas de almacenaje
- 3.4 La interpretación de las especificaciones
- 3.5 Los sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- 3.6 Los procedimientos habituales

4 El uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en zonas de producción y servicio

- 4.1 Los uniformes de cocina
- 4.2 Las prendas de protección - tipos, adecuación y normativa
- 4.3 Los uniformes del personal de restaurante-bar
- 4.4 Cuestionario: cuestionario

4.5 Cuestionario: cuestionario final

Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

1 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

1.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas

1.2 Almacenamiento - métodos sencillos y aplicaciones

1.3 Controles de almacén

2 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

2.1 Clasificación - variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas

2.2 Clasificación comercial - formas de comercialización y tratamientos habituales

2.3 Cuestionario: cuestionario

3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

3.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas

3.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

3.3 Cuestionario: cuestionario

3.4 Cuestionario: cuestionario final

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

1 El bar como establecimiento y como departamento

1.1 Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos

1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

2 Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

2.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

2.2 Ubicación y distribución

2.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos

2.4 Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

2.5 Cuestionario: cuestionario

3 Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

3.1 Definición, identificación de los principales equipos asociados

3.2 Clases de técnicas y procesos simples

3.3 Aplicaciones sencillas

4 Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

4.1 Identificación y clases

4.2 Identificación de equipos asociados

4.3 Fases en los procesos, riesgos en la ejecución

4.4 Ejecución de operaciones poco complejas, para el envasado, conservación y presentación comercial

4.5 Cuestionario: cuestionario

5 Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

5.1 Clasificación, características, tipos

5.2 Esquemas de elaboración - fases más importantes

5.3 Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos

5.4 Presentación de bebidas refrescantes embotelladas

5.5 Conservación de bebidas que lo precisen

5.6 Servicio en barra

6 Preparación y presentación de bebidas combinadas

6.1 Clasificación de las más conocidas según el momento más adecuado para su consumo

6.2 Normas básicas de preparación y conservación

6.3 Servicio en barra

7 Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

7.1 Clasificación, características y tipos

7.2 Identificación de las principales marcas

7.3 Servicio y presentación en barra

7.4 Cuestionario: cuestionario

8 Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

8.1 Definición y tipologías

8.2 Esquemas de realización - fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados

8.3 Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches

8.4 Realización de operaciones necesarias para su acabado

9 Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

9.1 Definición y clasificación

9.2 Tipos y técnicas

9.3 Decoraciones básicas

9.4 Aplicación de técnicas sencillas

9.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

10 Participación en la mejora de la calidad

10.1 Aseguramiento de la calidad

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

10.3 Cuestionario: cuestionario

10.4 Cuestionario: cuestionario final

10.5 Cuestionario: cuestionario final

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.