



HOTR029PO. El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios

Sku: 42592IN

Horas: 100

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y sociosanitarios.
- Asimilar los conceptos generales y normativos relacionados con el servicio de comidas para colectividades.
- Conocer las instalaciones, los sistemas, medios y mecanismos referidos al proceso de emplatado de comidas.
- Conocer las especificidades y características propias del comedor, del proceso organizativo o *mise en place* y del montaje de mesas.
- Conocer los procesos asociados a las necesidades de servicio en comedores.
- Dominar las modalidades de servicio para colectividades en restauración.

CONTENIDOS

- **El servicio de comidas**
 - Introducción.
 - Concepto de restauración colectiva:
 - Restauración directa.
 - Restauración diferida.
 - La importancia del servicio de comidas.
 - La contaminación de los alimentos:
 - Toxiinfecciones alimentarias.
 - Plato testigo.
 - Normativa de higiene alimentaria:
 - La higiene de los productos alimenticios.
 - Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
 - Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Resumen.
 - **Emplatado de comidas**
 - Introducción.
 - Sistema de gestión de cocina:
 - Sistema descentralizado.
 - Sistema centralizado.
 - Comparación entre ambos sistemas.
 - La cocina central:
 - Características de la cocina central.
 - Áreas de trabajo en cocina central.
 - El emplatado:
 - Emplatado en línea de producción caliente.
 - Emplatado en línea de producción fría.
 - Elementos de apoyo al emplatado:
 - Mesa caliente.
 - Baño maría.
 - Calientaplatos.
 - Marmitas.
 - Plancha.
 - Termo.
 - La cinta de emplatado.
 - Bandejas:
 - Bandejas abiertas.
 - Bandejas cerradas.
 - Carros:
 - Carros abiertos.
 - Carros cerrados.
 - Resumen.
 - **Montaje de mesas en comedor**
 - Introducción.
 - Características del comedor.
 - El local, mobiliario y 55:
 - Local.
 - Mobiliario.
 - 55.
 - *Mise en place*; organización y ordenación de ingredientes, material y personal de comedor:
 - Reposición de materiales y géneros.
 - Repaso y ordenación de material.
 - *Mise en place* en el montaje de mesas.
 - Distribución del personal de comedor.
 - Montaje de mesas:
 - Montaje de mesa básica.
 - Montaje de mesas especiales.
 - Resumen.
-

- **El servicio de comedores**

- Introducción
- Normas de protocolo:
 - Aplicación de las normas de protocolo.
 - Colocación de participantes según protocolo.
 - Presentación y saludo según protocolo.
 - Normas protocolarias propias del servicio de comedor.
- La carta:
 - Soporte.
 - Tamaño y formato.
 - Diseño interior y criterios de maquetación.
 - Pasos para la elaboración de una carta.
 - Equilibrio entre platos en la confección de la carta.
 - Tipos de servicio.
- Mecánica del servicio:
 - Recepción y acomodo del cliente.
 - Toma de comandas.
 - Tramitación y seguimiento de la comanda.
 - Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.
 - Trinchado y desespinado.
 - El desbarase de mesas.
 - Despedida del cliente.
- Resumen.

- **Modalidades del servicio**

- Introducción.
- El menú a la carta:
 - Confección del menú a la carta.
 - Las sugerencias en el menú a la carta.
 - Planificación de servicios a la carta.
- El menú concertado:
 - Obligaciones del manipulador de alimentos en el servicio de menús concertados.
- El banquete:
 - Planificación de banquetes.
- El servicio de desayuno:
 - El servicio de desayuno en barra y mesa.
 - El servicio de desayuno en modalidad bufet.
- Bufet:
 - Montaje de expositores y ubicación.
 - Distribución de los alimentos en los expositores y mesa bufet.
- Cóctel:
 - Disposiciones a tener presentes en el servicio de un cóctel.
- *Catering*:
 - Distintas modalidades de servicio en el *catering*.
 - Estilos culinarios en el *catering* según colectividades.
 - Sistemas de autoservicio.

- Servicio de bebidas:
 - Especificidades del servicio en base al lugar de consumo (barra o mesa).
 - Especificidades del servicio en base al tipo de bebida.
- Resumen.