



## 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.