



Lavado de material de catering

Sku: CT0398

Horas: 17

Formato: HTML

CONTENIDOS

1 El departamento de lavado en instalaciones de catering 1.1 Definición y organización característica 1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento 2 El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering 3 55 y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento 3.1 Tren de lavado 3.2 Máquina de desinfección de cubiertos 3.3 Equipo de lavado a presión 3.4 Fregaderos 3.5 Cubos de basura 4 Fases 4.1 Retirada y clasificación de residuos 4.2 Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal 4.3 Lavado de material 4.4 Control final de lavado 4.5 Disposición para el almacenamiento