



Calidad en restauración

Sku: CT0407

Horas: 15

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Calidad básica. 1.1. Higiene. 1.1. Actitudes. 1.1. Productos/servicios estandarizados. 2. División en restauración de las Normas de Calidad. 2.1. Dirección. 2.2. Aprovisionamiento y almacenaje. 2.3. Cocina. 2.4. Sala. 2.5. Mantenimiento. 2.6. Higiene y limpieza. 3. Normativas. 3.1. Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración. 3.2. Autoevaluación de los servicios de restauración. 4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad. 4.1. ISO 9000. 4.2. ISO 9001. 4.3. ISO 9004. 4.4. ISO 19011. 5. Implantación de sistema de calidad. 5.1. Decisión de implantar un sistema de calidad. 5.2. Diagnóstico y evaluación de la situación actual.