

PROGRAMA FORMATIVO

Lavado de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos - versión online

Código: 10820

Modalidad: ON LINE

Duración: 90 horas

Objetivos:

- Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos.
- Clasificar las ropas para su planchado.
- Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida.
- Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.
- Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.
- Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

Contenidos:

1. Procedimientos administrativos y comunicación interna en lavandería

Introducción

Circuitos internos de comunicación en lavandería de alojamientos

Relaciones con otros departamentos: pisos y taller de planchado y costura

Documentación utilizada en el departamento de lavandería

Resumen

Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el lavado

Introducción

Interpretación del etiquetado de las ropas

Clasificación de las ropas para el lavado según productos y etiquetado

Marcado y contraseñado de ropa para el lavado

Resumen

Lavado, limpieza y secado de ropa

Introducción

El proceso de lavado

Maquinaria de lavado y secado

Elementos accesorios para el lavado

Características, funciones y normas de uso básicas de los productos de lavado

Las manchas y su tratamiento

Resumen

Almacenamiento y distribución interna de productos en lavandería

Introducción

Procesos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias

Distribución interna de ropa lavada

Proceso organizativo del almacenamiento de productos y utensilios para el lavado

Aplicación de procedimientos de gestión de stocks

Resumen

Normativa de seguridad, higiene y salud

Introducción

Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de lavado de ropa propios de establecimientos de alojamiento

Identificación e interpretación de normativa específica

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para el lavado

Salud e higiene personal

Medidas de prevención y protección

Equipamiento personal de seguridad

Resumen

PROGRAMA FORMATIVO

Gestión de la restauración. HOTR040PO - versión online

Código: 18047

Modalidad: ON LINE

Duración: 100 horas

Objetivos:

- Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

Contenidos:

Servicios y organización en restauración

Introducción

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el *food service*):

Restauración tradicional

Neorrestauración

Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico

Implantación de los servicios de restauración:

Macroentorno y microentorno

Estudio de la competencia

Fases de implantación de un servicio de restauración

Gestión del servicio de restauración:

Plan de inversión

Plan de financiación

Estimación de gastos

Costes internos y de amortización

Costes externos

Ratios básicos

Licencias y documentación

El restaurante, la cafetería y el bar:

Definición

División por zonas

Mobiliario

Decoración

Organigrama

Servicio de bar

La oferta en restauración:

El menú

La carta

Sugerencias o recomendaciones

Menús para banquetes

Menú bufet

Resumen

Planificación de los servicios

Introducción

Consideraciones generales:

Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

Relaciones entre departamentos y recursos humanos

Diseño y elaboración de la carta:

Diseño de la carta

Elaboración de la carta

Planificación del menú:

Aspectos nutricionales del menú

Aspectos económicos del menú

Punto de vista organizativo

Aspectos gastronómicos del menú

Aspectos estéticos del menú

Mise en place:

Planificación de los servicios de desayuno

Planificación de los servicios de almuerzo y cena

Planificación de banquetes

La reserva:

Tipos de comunicación en la toma de una reserva

Datos de una reserva

Desarrollo y confirmación de una reserva

Distribución del trabajo y reparto de tareas

Resumen.

El control de ingresos y gastos de los servicios

Introducción

Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:

Tipos de costes

Control de costes

Determinación de los costes:

Determinación del coste de un plato

Determinación del coste de un banquete

Determinación del consumo de comida y bebida:

Determinación del consumo de comida

Determinación del consumo de bebida

Escandalo o rendimiento de un producto:

Realización del escandalo

Fijación del precio de venta

Gestión y control de comidas y bebidas:

Realización de escandallos y fichas técnicas

Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos

Implementación de hojas de mermas

Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones

Incentivos al personal

El control de ingresos:

Facturación y cobro

Apertura, arqueado y cierre de caja

Medios de pago

Menú engineering y principios de Omnes:

Principios de Omnes

El menú engineering

Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:

Reducción de costes asociada a los gastos de personal

Reducción de costes asociada a la gestión del inventario

Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio)

Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración

El futuro de la restauración

Resumen

Seguridad e higiene en restauración

Introducción

Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración

Contaminación:

Motivos por los que los alimentos alteran la salud

Vías o fuentes de contaminación

Factores de contaminación

Control en caso de emergencias epidemiológicas

Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos:

Higiene personal

Higiene del manipulador de alimentos

Seguridad y causas de accidentes de trabajo:

Acciones específicas de seguridad en función del riesgo

Consignas de prevención de incendios para el personal

Consignas de actuación frente a un incendio

Sistema de limpieza en la cocina:

Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

Procedimientos habituales de limpieza y desinfección

Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:

Características generales del sistema APPCC

Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

Cuadro de punto de control críticos

Referencias sobre legislación alimentaria

Resumen