

PROGRAMA FORMATIVO

Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 - Cocina - versión online

Código: 10441

Modalidad: ON LINE

Duración: 60 horas

Objetivos:

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

Contenidos:

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Introducción

Normativa general de higiene aplicable a la actividad

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

Limpieza y desinfección

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o APPCC

Guías de Prácticas Correctas de Higiene o GPCH. Aplicaciones

Alimentación y salud

Personal manipulador

Resumen

Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

Introducción

Concepto y niveles de limpieza

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

Productos de limpieza de uso común

Sistemas, métodos y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

Introducción

Agentes y factores de impacto

Tratamiento de residuos

Normativa aplicable sobre protección ambiental

Otras técnicas de prevención o protección

Resumen

Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

Introducción
Compras y aprovisionamiento
Elaboración y servicio de alimentos y bebidas
Limpieza, lavandería y lencería
Recepción y administración
Mantenimiento
Resumen

Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Introducción
Seguridad
Situaciones de emergencia
Resumen

Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

Introducción
Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua
Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas
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, arqueo 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