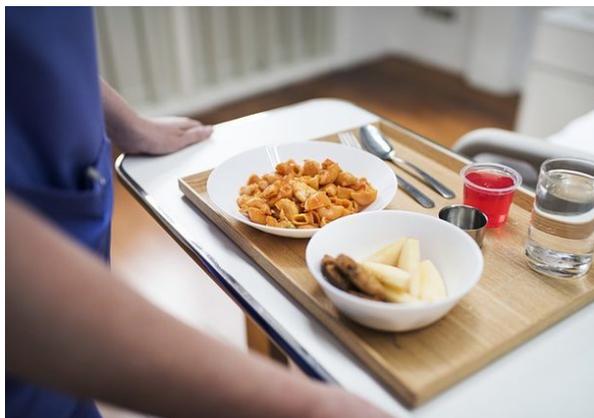


# HOTR029PO. EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIO-SANITARIOS.



SKU: PMAI1072

Horas: 100

## OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y socio-sanitarios.

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

### 1. EL SERVICIO DE COMIDAS

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Concepto de restauración colectiva.
- 1.3. Restauración directa.
- 1.4. Restauración diferida.
- 1.5. La importancia del servicio de comidas.
- 1.6. La contaminación de los alimentos:
- 1.7. Toxiinfecciones alimentarias.
- 1.8. Plato testigo.
- 1.9. Normativa de higiene alimentaria.
- 1.10. La higiene de los productos alimenticios.
- 1.11. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
- 1.12. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

### 2. EMPLATADO DE COMIDAS

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Sistemas de gestión de cocina.
- 2.3. Sistema descentralizado.
- 2.4. Sistema centralizado.
- 2.5. Comparación entre ambos sistemas.
- 2.6. La Cocina Central.
- 2.7. Características de la Cocina Central.
- 2.8. Áreas de trabajo en Cocina Central.
- 2.9. El emplatado.
- 2.10. Emplatado en línea de producción caliente.
- 2.11. Emplatado en línea de producción fría.
- 2.12. Elementos de apoyo al emplatado.
- 2.13. Mesa caliente
- 2.14. Baño María
- 2.15. Calientaplatos
- 2.16. Marmitas
- 2.17. Plancha
- 2.18. Termo
- 2.19. La cinta de emplatado
- 2.20. Bandejas
- 2.21. Bandejas abiertas
- 2.22. Bandejas cerradas
- 2.23. Carros
- 2.24. Carros abiertos
- 2.25. Carros cerrados

### **3. MONTAJE DE MESAS EN COMEDOR**

- 3.1 Características del comedor
- 3.2 El local, mobiliario y maquinaria
- 3.3 Mise en place: organización y ordenación de ingredientes.
- 3.4 Montaje de mesas.

### **4. EL SERVICIO DE COMEDORES**

- 4.1. Normas de protocolo
- 4.2 La carta
- 4.4 Mecánica del servicio
- 4.5 Tipos de servicio.

### **5. MODALIDADES DEL SERVICIO**

- 5.1 El menú a la carta
- 5.2 El menú concertado
- 5.3 El banquete
- 5.4 El servicio de desayuno
- 5.5 Buffet
- 5.6 Coctel
- 5.7 Catering

5.8 Sistemas de autoservicio

5.9 Servicio de bebidas