

El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y sociosanitarios
- Asimilar los conceptos generales y normativos relacionados con el servicio de comidas para colectividades
- Conocer las instalaciones, los sistemas, medios y mecanismos referidos al proceso de emplatado de comidas
- Conocer las especificidades y características propias del comedor, del proceso organizativo o mise en place y del montaje de mesas
- Conocer los procesos asociados a las necesidades de servicio en comedores
- Dominar las modalidades de servicio para colectividades en restauración.

CONTENIDOS

El servicio de comidas

Introducción. Concepto de restauración colectiva:

Restauración directa.

Restauración diferida.

La importancia del servicio de comidas.

La contaminación de los alimentos:

Toxiinfecciones alimentarias.

Plato testigo.

Normativa de higiene alimentaria:

La higiene de los productos alimenticios.

Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.

Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Resumen.

Emplatado de comidas

Introducción. Sistema de gestión de cocina:

Sistema descentralizado.

Sistema centralizado.

Comparación entre ambos sistemas.

La cocina central:

Características de la cocina central.

Áreas de trabajo en cocina central.

El emplatado:

Emplatado en línea de producción caliente.

Emplatado en línea de producción fría.

Elementos de apoyo al emplatado:

Mesa caliente.

Baño maría.

Calientaplatos.

Marmitas.

Plancha.

Termo.

La cinta de emplatado.

Bandejas:

Bandejas abiertas.

Bandejas cerradas.

Carros:

Carros abiertos.

Carros cerrados.

Resumen.

Montaje de mesas en comedor

Introducción. Características del comedor.

El local, mobiliario y maquinaria:

Local.

Mobiliario.

Maquinaria.

Mise en place; organización y ordenación de ingredientes, material y personal de comedor:

Reposición de materiales y géneros.

Repaso y ordenación de material.

Mise en place en el montaje de mesas.

Distribución del personal de comedor.

Montaje de mesas:

Montaje de mesa básica.

Montaje de mesas especiales.

Resumen.

El servicio de comedores

Introducción

Normas de protocolo:

- Aplicación de las normas de protocolo.

- Colocación de participantes según protocolo.

- Presentación y saludo según protocolo.

- Normas protocolarias propias del servicio de comedor.

La carta:

- Soporte.

- Tamaño y formato.

- Diseño interior y criterios de maquetación.

- Pasos para la elaboración de una carta.

- Equilibrio entre platos en la confección de la carta.

- Tipos de servicio.

Mecánica del servicio:

- Recepción y acomodo del cliente.

- Toma de comandas.

- Tramitación y seguimiento de la comanda.

- Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.

- Trinchado y desespinado.

- El desbarase de mesas.

- Despedida del cliente.

Resumen.

Modalidades del servicio

Introducción.

El menú a la carta:

- Confección del menú a la carta.

- Las sugerencias en el menú a la carta.

- Planificación de servicios a la carta.

El menú concertado:

- Obligaciones del manipulador de alimentos en el servicio de menús concertados.

El banquete:

- Planificación de banquetes.

El servicio de desayuno:

- El servicio de desayuno en barra y mesa.

- El servicio de desayuno en modalidad bufet.

Bufet:

Montaje de expositores y ubicación.

Distribución de los alimentos en los expositores y mesa bufet.

Cóctel:

Disposiciones a tener presentes en el servicio de un cóctel.

Catering:

Distintas modalidades de servicio en el catering.

Estilos culinarios en el catering según colectividades.

Sistemas de autoservicio.

Servicio de bebidas:

Especificidades del servicio en base al lugar de consumo (barra o mesa).

Especificidades del servicio en base al tipo de bebida.

Resumen.