

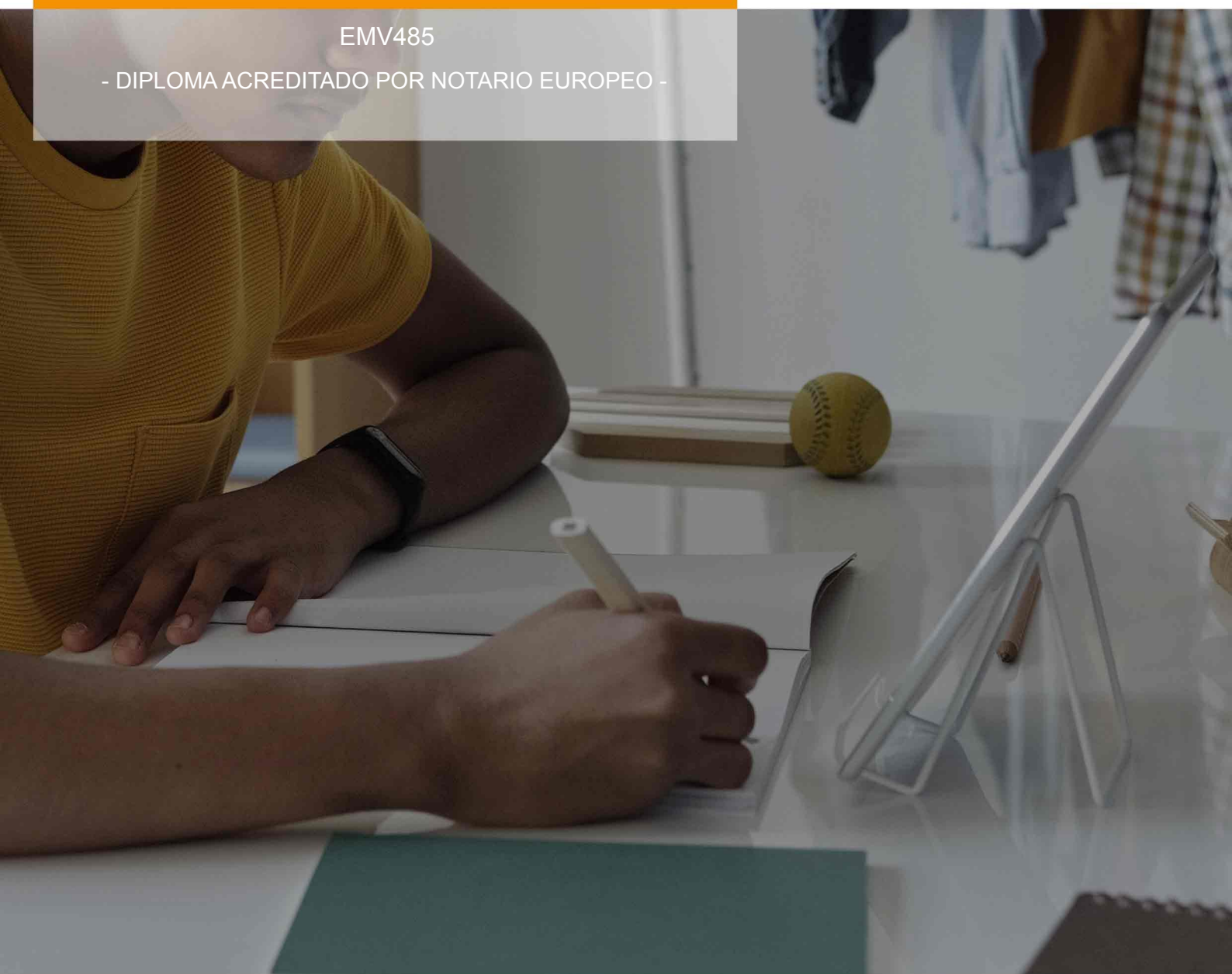
CURSO

EXPERTO/A EN GESTIÓN DE CATERING Y RESTAURANTE



EMV485

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Experto/a en Gestión de Catering y Restaurante** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer el aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, la aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, la organización del departamento de montaje en instalaciones de catering, la recepción y lavado de servicios de catering y la seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 3100€
VALOR ACTUAL: 1550€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**EXPERTO/A EN GESTIÓN DE CATERING Y RESTAURANTE**”, de la ESCUELA EUROPEA VERSAILLES, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES



www.facebook.com/escuelaversailles



linkedin.com/company/escuela-europea-versailles



[@eeversailles](https://twitter.com/eeversailles)



www.escuelaversailles.com

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
3. Relaciones con otros departamentos.
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
 - Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
6. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - Menaje desechable.
 - Material diverso de mayordomía.
 - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 - Productos promocionales.
7. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
 - Cinta de montaje.
 - Termoenvasadora.
 - Termoselladora.
 - Empaquetadora de cubiertos.
 - Robots y semirobots de montaje.
 - Lector de tarjetas.
8. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 - Servicio de pago.
 - Servicio gratuito.
9. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
10. Especificidades en la restauración colectiva.
 - Tipo de cliente.
 - Presentación.
 - Productos.
 - Oferta gastronómica.
 - Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

1. Almacén, economato y bodega
 - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

- Documentación.
3. Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

1. Fases:
 - Puesta a punto de material y equipos.
 - Interpretación de la orden de servicio.
 - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - Montaje del servicio de catering.
 - Disposición para su carga.
2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
 - Montaje en catering de transportes.
 - Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
 - Equipos: Trolleys y cabinas.
 - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.
 - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
 - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
 - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

MÓDULO 2. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

1. El departamento de lavado en instalaciones de catering
 - Definición y organización característica
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
 - Tren de lavado.
 - Máquinas de desinfección de cubiertos
 - Equipo de lavado a presión
 - Fregaderos
 - Cubos de basura
4. Fases:
 - Retirada y clasificación de residuos
 - Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
 - Lavado de material
 - Control final de lavado
 - Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO.

1. Manejo de residuos y desperdicios.
2. Eliminación de residuos y control de plagas.
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.