

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**El servicio de comidas en centros sanitarios y  
socio-sanitarios. HOTR029PO**

**Duración: 100 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# 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

## **1. El servicio de comidas**

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Concepto de restauración colectiva:
  - 1.2.1. Restauración directa.
  - 1.2.2. Restauración diferida.
  - 1.2.3. La importancia del servicio de comidas.
  - 1.2.4. La contaminación de los alimentos:
  - 1.2.5. Toxiinfecciones alimentarias.
  - 1.2.6. Plato testigo.
- 1.3. Normativa de higiene alimentaria:
  - 1.3.1. La higiene de los productos alimenticios.
  - 1.3.2. Higiene en la producción y comercialización de productos alimenticios.
  - 1.3.3. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 1.4. Resumen.

## **2. Emplatado de comidas**

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Sistema de gestión de cocina:
  - 2.2.1. Sistema descentralizado.
  - 2.2.2. Sistema centralizado.
  - 2.2.3. Comparación entre ambos sistemas.
- 2.3. La cocina central:
  - 2.3.1. Características de la cocina central.
  - 2.3.2. Áreas de trabajo en cocina central.
- 2.4. El emplatado:
  - 2.4.1. Emplatado en línea de producción caliente.
  - 2.4.2. Emplatado en línea de producción fría.
- 2.5. Elementos de apoyo al emplatado:
  - 2.5.1. Mesa caliente.
  - 2.5.2. Baño maría.
  - 2.5.3. Calientaplatos.
  - 2.5.4. Marmitas.
  - 2.5.5. Plancha.
  - 2.5.6. Termo.
  - 2.5.7. La cinta de emplatado.
- 2.6. Bandejas:
  - 2.6.1. Bandejas abiertas.
  - 2.6.2. Bandejas cerradas.
- 2.7. Carros:
  - 2.7.1. Carros abiertos.
  - 2.7.2. Carros cerrados.
- 2.8. Resumen.

## **3. Montaje de mesas en comedor**

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Características del comedor.
- 3.3. El local, mobiliario y maquinaria:
  - 3.3.1. Local.
  - 3.3.2. Mobiliario.

3.3.3. Maquinaria.

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

3.4.1. Reposición de materiales y géneros.

3.4.2. Repaso y ordenación de material.

3.4.3. Mise en place en el montaje de mesas.

3.4.4. Distribución del personal de comedor.

3.5. Montaje de mesas:

3.5.1. Montaje de mesa básica.

3.5.2. Montaje de mesas especiales.

3.6. Resumen.

## **4. El servicio de comedores**

4.1. Introducción

4.2. Normas de protocolo:

4.2.1. Aplicación de las normas de protocolo.

4.2.2. Colocación de participantes según protocolo.

4.2.3. Presentación y saludo según protocolo.

4.2.4. Normas protocolarias propias del servicio de comedor.

4.3. La carta:

4.3.1. Soporte.

4.3.2. Tamaño y formato.

4.3.3. Diseño interior y criterios de maquetación.

4.3.4. Pasos para la elaboración de una carta.

4.3.5. Equilibrio entre platos en la confección de la carta.

4.3.6. Tipos de servicio.

4.4. Mecánica del servicio:

4.4.1. Recepción y acomodo del cliente.

4.4.2. Toma de comandas.

4.4.3. Tramitación y seguimiento de la comanda.

4.4.4. Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.

4.4.5. Trinchado y desespinado.

4.4.6. El desbarase de mesas.

4.4.7. Despedida del cliente.

4.5. Resumen.

## **5. Modalidades del servicio**

5.1. Introducción.

5.2. El menú a la carta:

5.2.1. Confección del menú a la carta.

5.2.2. Las sugerencias en el menú a la carta.

5.2.3. Planificación de servicios a la carta.

5.3. El menú concertado:

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

5.4. El banquete:

5.4.1. Planificación de banquetes.

5.5. El servicio de desayuno:

5.5.1. El servicio de desayuno en barra y mesa.

5.5.2. El servicio de desayuno en modalidad bufet.

5.6. Bufet:

5.6.1. Montaje de expositores y ubicación.

5.6.2. Distribución de los alimentos en los expositores y mesa bufet.

5.7. Cóctel:

5.7.1. Disposiciones a tener presentes en el servicio de un cóctel.

5.8. Catering:

5.8.1. Distintas modalidades de servicio en el catering.

5.8.2. Estilos culinarios en el catering según colectividades.

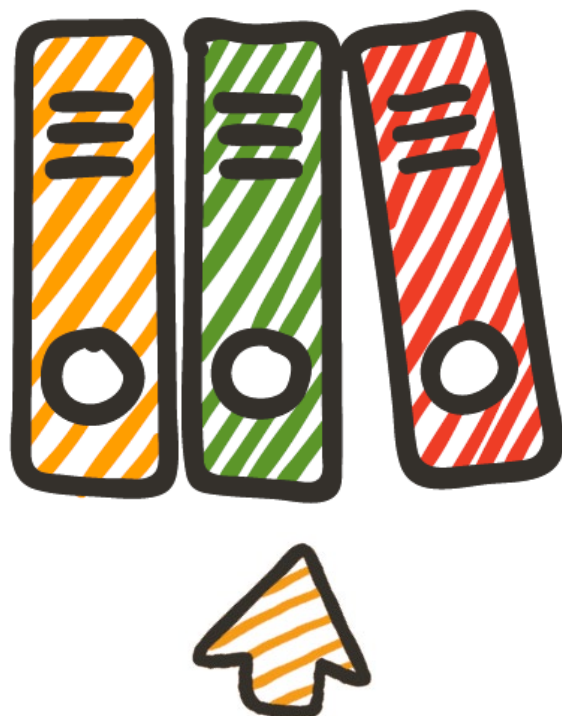
5.8.3. Sistemas de autoservicio.

5.9. Servicio de bebidas:

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

5.9.2. Especificidades del servicio en base al tipo de bebida.

5.10. Resumen.



## ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)