

CONOCIMIENTOS BÁSICOS PARA EL AUXILIAR DE HOSTELERÍA

HORAS: 30

OBJETIVOS:

Objetivos generales del curso

- Conocer las diferentes técnicas que debe saber un auxiliar de hostelería para poderlas poner en marcha.
- Atender a la higiene personal y general.
- Respetar las consideraciones de seguridad en el trabajo.
- Atender a los cuidados que se ha de llevar acabo en la manipulación de alimentos.
- Conocer los derechos y obligaciones de los trabajadores en esta materia.

Objetivos específicos del curso

- Conocer el personal que se incluye dentro de la hostelería, así como las funciones que le corresponden a cada uno de ellos, haciendo distinción entre sus funciones.
- Distinguir entre el concepto de hostelero y el término de hostelería.
- Mencionar como ha de ser el perfil del hostelero, atendiendo a la higiene personal y al vestuario.
- Conocer el mantenimiento y limpieza de todos los elementos que conforma la cocina, para un correcto cuidado e higiene de sus equipos, utensilios y zonas.
- Llevar a cabo las condiciones de higiene propias en la cocina.
- Conocer los tipos de suciedad y saber cómo tratarla.
- Conocer las características de los diferentes tipos de productos utilizados para la limpieza y desinfección del hogar.
- Poner en práctica las diferentes técnicas de limpieza, basándose en una limpieza ecológica.
- Saber a qué se hace referencia cuando se habla de "mise en place".
- Conocer los elementos para el montaje de la sala, para su posterior puesta en práctica atendiendo a cada una de las consideraciones relacionadas el material del comedor.
- Poner en práctica las consideraciones establecidas para el servicio de la mesa.

- Conocer cómo se ha de realizar el almacenamiento de alimentos y en el caso de su transporte conocer cómo se ha de realizar este, teniendo en cuenta el tipo alimento que se está transportando.
- Saber cómo debe realizarse la conservación de los alimentos, atendiendo a las técnicas que presenta.
- Distinguir entre los sistemas de conservación y sus diferentes tipos.
- Distinguir y diferenciar los tipos de contaminación en los alimentos.
- Nombrar consejos para prevenir la contaminación de alimentos.
- Distinguir entre los términos desinfección, desinsectación y desratización.
- Distinguir entre la lavadora, secadora y plancha.
- Utilizar los diferentes equipos teniendo en cuenta las consideraciones para su correcto uso.
- Conocer los diferentes tipos que presenta cada uno de los equipos tratados en el capítulo.
- Conocer los tipos de productos utilizados en lavandería.
- Atender al tejido de cada prenda y lavar acorde a las recomendaciones de la etiqueta.
- Aplicar la solución correcta ante la aparición de una mancha tras el lavado.
- Tener en cuenta los problemas típicos que pueden surgir, antes de lavar.
- Distinguir las definiciones dadas al término de trabajo y salud.
- Conocer los diferentes riesgos laborales que supone el trabajo.
- Diferenciar entre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
- Distinguir entre los tipos de infracciones.

CONTENIDOS:

Capítulo 1. EL PERFIL PROFESIONAL

- El hostelero como profesional
- Definición de hostelería
- Perfil del hostelero
- Higiene personal y vestuario

Capítulo 2. SERVICIO DE LIMPIEZA

- Limpieza y mantenimiento
- La cocina

Capítulo 3. SEGURIDAD E HIGIENE

- Seguridad e higiene
- Aseo personal y general
- Seguridad en el puesto de trabajo
- Higiene de las cocinas

Capítulo 4. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS

- Concepto y tipos de suciedad
- Tipos de suelos
- Técnicas de limpieza
- Productos básicos de limpieza
- Limpieza de tipo ecológica

Capítulo 5. MONTAJE DE SERVICIO

- Mise en place
- Reposición de materiales
- Montaje de sala
- Servir la mesa

Capítulo 6. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Transporte de productos alimenticios
- Almacenamiento
- Conservación
- Sistemas actuales de conservación
- Otros tipos de conservación
- Normas para la higiene y adecuada manipulación de alimentos

Capítulo 7. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

- Tipos de contaminación
- Prevención de la contaminación de alimentos
- Desinfección

Capítulo 8. SERVICIO DE LAVANDERÍA

- La lavadora
- La secadora
- La plancha

Capítulo 9. SERVICIO DE LAVANDERÍA, TRATAMIENTO DE LA ROPA DESDE SU LLEGADA A LA LAVANDERÍA

- Tipología de los productos
- Tipología de los tejidos
- Guía para realizar un correcto lavado
- Etiquetas y símbolos de lavado, planchado y secado
- Control de calidad en el establecimiento
- Problemas que pueden surgir durante el lavado

Capítulo 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- El trabajo y los riesgos laborales
- Prevención de riesgos laborales