

CONOCIMIENTOS BÁSICOS PARA EL AUXILIAR DE HOSTELERÍA

Modalidad: Teleformación

Horas: 30 Horas

Objetivos Generales:

- 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:

- 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

- Cocinero
- Camarero
- Panadero
- Pastelero

Definición de hostelería

- Lugares más habituales

Perfil del hostelero

Higiene personal y vestuario

- Higiene corporal
- Uniformidad apropiada
- Actitud en el trabajo
- Limpieza de los utensilios

Revisión y limpieza de otras herramientas

Capítulo 2. SERVICIO DE LIMPIEZA

Limpieza y mantenimiento

La cocina

- Requisitos
- Plan de limpieza
- Menaje
- Horno y vitrocerámica
- Encimera
- Suelo, pared y lámpara
- Armarios
- Extractor
- Bayetas y estropajos

Capítulo 3. SEGURIDAD E HIGIENE

Seguridad e higiene

- Equipo y maquinaria

Aseo personal y general

Seguridad en el puesto de trabajo

- Primeros auxilios básicos

Higiene de las cocinas

- Cocina caliente
- Cocina fría

Capítulo 4. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS

Concepto y tipos de suciedad
Tipos de suelos
Técnicas de limpieza
Productos básicos de limpieza

- Lejía
- Amoniaco
- Cera
- Detergente y jabón
- Otros

Limpieza de tipo ecológica

Capítulo 5. MONTAJE DE SERVICIO

Mise en place
Reposición de materiales
Montaje de sala

- La mantelería
- La vajilla
- Los cubiertos
- La cristalería
- La servilleta

Servir la mesa

Capítulo 6. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Transporte de productos alimenticios
Almacenamiento

- Tipos de alimentos

Conservación

- Congelación
- Deshidratación
- Liofilización

Sistemas actuales de conservación

- Conservación por frío
- Conservación por calor

Otros tipos de conservación
Normas para la higiene y adecuada manipulación de alimentos

Capítulo 7. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Tipos de contaminación

- Contaminación biótica
- Contaminación abiótica
- Diferencias entre los contaminantes bióticos y abióticos en los alimentos

Prevención de la contaminación de alimentos
Desinfección

- Desinsectación
- Desratización

Capítulo 8. SERVICIO DE LAVANDERÍA

La lavadora

- Antecedentes
- Cambios que ha sufrido
- Análisis anatómico de la lavadora
- Normas de conservación y manejo
- Tipos

La secadora

- Antecedentes
- Tipos
- Funciones y atributos

La plancha

- Antecedentes
- Tipos
- Mantenimiento de la plancha

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

Tipología de los productos

- Detergente
- Suavizante
- Lejía
- Coadyuvantes

Tipología de los tejidos

- Acrílicos
- Algodón
- Lana
- Lino
- Pana
- Seda
- Poliéster-Nylon
- Tela vaquera

Guía para realizar un correcto lavado

- Algunos consejos para manchas difíciles

Etiquetas y símbolos de lavado, planchado y secado

- Lavado
- Planchado
- Secado

Control de calidad en el establecimiento

Problemas que pueden surgir en el lavado

Capítulo 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

El trabajo y los riesgos laborales

- Definición de trabajo y salud
- Salud laboral
- Factores de riesgo
- Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales

Prevención de riesgos laborales

- Servicios de prevención
- Derechos y obligaciones de los trabajadores en materia preventiva
- Comité de seguridad y salud
- Responsabilidades legales