



TÍTULO: Conocimientos Básicos para el Auxiliar de Hostelería

DURACIÓN: 30 H

■ OBJETIVOS

- 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
 - 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