

## RESPONSABLE DE RESTAURACIÓN



### AREA FORMATIVA

### DURACIÓN

### MODALIDAD

HOSTELERÍA

30/16 horas

MIXTA/ PRESENCIAL

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Capacitar al trabajador para desarrollar las funciones de responsable de restauración en el establecimiento de la forma más eficaz.

### CONTENIDOS:

1. HIGIENE PERSONAL, PRESENTACIÓN PERSONAL
2. HÁBITOS PERSONALES
3. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4. TRANSPORTE DE MERCADERÍA
5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS
6. PREELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
7. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
8. TRATAMIENTO DE LOS RESTOS O SOBROS
9. TEMPERATURAS RECOMENDADAS
10. HIGIENE DEL AMBIENTE CUIDADO CON LOS INSECTOS Y ROEDORES HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, HIGIENE DE MANIPULADORES
11. PRINCIPALES PUNTOS DE CONTROL
12. TÉCNICAS DE CAPTACIÓN Y FIDELIZACIÓN DE CLIENTES
13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

### MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

### PRESUPUESTO:

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

### OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

### PERFIL DEL MONITOR:

Ciclo formativo o equivalente relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**