

PROCEDIMIENTOS DE SALA EN RESTAURACIÓN - PROTECCIÓN GLOBAL FRENTE AL COVID.19



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 35 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Garantizar el servicio de sala prestado al cliente y su adecuación a los procesos encaminados a la protección ante el COVID 19.

CONTENIDOS

• Adquisición de conocimientos básicos - Plan de contingencia ante el covid-19 - Procedimiento de llegada e incorporación al puesto de trabajo - Proceso de limpieza y desinfección de espacios de servicio al público • Adecuación de la zona de la cocina para garantizar la protección ante el COVID 19 - Espacio de almacenamiento en cocina y operaciones de recepción, organización y control de materias primas en cocina. - Sistemas de trazabilidad - Las cámaras de refrigeración y congelación - Manipulación de alimentos - Proceso de limpieza y desinfección finalizando el servicio - Office - Gestión de residuos • Adecuación de la zona de sala/barra/terraza para garantizar la protección ante el COVID 19 - Gestión de prevención sanitaria Covid-19 en barra y sala - Procedimiento de recepción de mercancía en barra y sala - Gestión del servicio en sala - Servicio en barra - Servicio en terraza - Zona de recepción de clientes - Gestión de los reservados - Modelos de venta Covid-19 - Aseos • Adecuación de los servicios especiales en la restauración - Take away y delivery - Catering - Buffet

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.