

RESTAURACIÓN EN SERVICIOS HOSPITALARIOS



HOSTELERÍA Y TURISMO



Gastronomía y restauración

El objetivo de la familia profesional "Hostelería y turismo" es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el ámbito de la gastronomía, restauración y gestión turística.

La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido.

Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional se centra en acciones formativas relacionadas con las diversas actividades turísticas y gastronómicas. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

Nuestro Programa Formativo

EL DEPARTAMENTO DE COCINA Y LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

El Departamento de Cocina. Instalaciones y Equipamiento

Distribución del Trabajo

Contaminantes, Residuos, Evacuaciones de Basura

Prevención de Riesgos en las Instalaciones y en las Personas

RESTAURACIÓN EN SERVICIOS HOSPITALARIOS

El Servicio de Cocina Hospitalaria

Los Profesionales Hosteleros en la Restauración Hospitalaria

Los Menús en los Hospitales. Dietas y Regímenes

Los Objetivos de la Restauración Hospitalaria

Las Toxiinfecciones. Cómo Evitarlas

Dirigido A:

Profesionales que gestionan establecimientos dedicados a la restauración que necesiten optimizar sus conocimientos en el ámbito de servicios hospitalarios teniendo en cuenta los estándares de calidad y seguridad que se requieren

Objetivo general

Objetivo general de la acción formativa:

-Adquirir las competencias y habilidades necesarias para la optimización del sistema de restauración prestando especial atención a las particularidades de éste en complejos hospitalarios

Competencias específicas de la acción formativa:

-Mejorar la gestión de los servicios de restauración necesarios en un complejo hospitalario teniendo en cuenta los recursos disponibles
-Conocer a fondo la infraestructura y los elementos que intervienen en la restauración de los servicios hospitalarios para prevenir posibles riesgos