



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR44 PROCEDIMIENTOS DE SALA EN RESTAURACIÓN - PROTECCIÓN GLOBAL FRENTE AL COVID 19

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS BÁSICOS

1. Plan de contingencia ante el covid-19
2. Procedimiento de llegada e incorporación al puesto de trabajo
3. Proceso de limpieza y desinfección de espacios de servicio al público

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ADECUACIÓN DE LA ZONA DE LA COCINA PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN ANTE EL COVID 19

1. Espacio de almacenamiento en cocina y operaciones de recepción, organización y control de materias primas en cocina
2. Sistemas de trazabilidad
3. Las cámaras de refrigeración y congelación

4. Manipulación de alimentos
5. Proceso de limpieza y desinfección finalizando el servicio
6. Office
7. Gestión de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ADECUACIÓN DE LA ZONA DE SALA/BARRA/TERRAZA PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN ANTE EL COVID 19

1. Gestión de prevención sanitaria Covid-19 en barra y sala
2. Procedimiento de recepción de mercancía en barra y sala
3. Gestión del servicio en sala
4. Servicio en barra
5. Servicio en terraza
6. Zona de recepción de clientes
7. Gestión de los reservados
8. Modelos de venta Covid-19
9. Aseos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ADECUACIÓN DE LOS SERVICIOS ESPECIALES EN LA RESTAURACIÓN

1. Take away y delivery
2. Catering
3. Buffet



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es