

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

CAMARERO Y PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA

Sector: HOSTELERÍA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Cada profesión tiene sus técnicas operativas y procedimientos. Este programa formativo perteneciente al área de oficios centra su atención en el conocimiento de las particularidades de la materia objeto de estudio, siempre desde un punto de vista teórico-práctico de cara a que quien lo cursa progrese profesionalmente. Los siniestros laborales pueden deberse a condiciones medioambientales del centro de trabajo, condiciones físicas del trabajo, condiciones del puesto de trabajo y condiciones derivadas del sistema organizativo del trabajo. Cada riesgo laboral lleva conexas un plan preventivo para evitarlo o paliar su gravedad. Un siniestro puede ocasionarse por ignorancia de los riesgos que se corren, por una actuación negligente, o sea, no tomar las precauciones necesarias para ejecutar una tarea o por una actitud temeraria de rechazar los riesgos que existen. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales en hostelería.

Contenidos:

- 1 Turismo y hostelería
 - 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones
 - 1.2 El turismo y la economía
 - 1.3 Organismos, entes y asociaciones
 - 1.4 Evolución histórica
 - 1.5 La hostelería y su importancia en España
 - 1.6 El alojamiento extrahotelero
 - 1.7 Departamentos de un hotel
 - 1.8 Restaurantes y cafeterías
 - 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería
- 2 Preparación del bar-cafetería
 - 2.1 Dimensión
 - 2.2 La calefacción y refrigeración
 - 2.3 La iluminación
 - 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
 - 2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación
 - 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería
- 3 Las instalaciones de bar
 - 3.1 Introducción
 - 3.2 Limpieza de maquinaria
 - 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería
 - 3.4 Mostrador y barra

- 3.5 Elaboraciones más comunes
- 3.6 Uso de maquinaria
- 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar

- 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies
 - 4.1 Departamentos principales
 - 4.2 Tipos de suelo
 - 4.3 Mobiliario
 - 4.4 Marmiton y fregadores
 - 4.5 Conjunto de operaciones necesarias
 - 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

- 5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes
 - 5.1 Carros
 - 5.2 Otros útiles
 - 5.3 La lencería
 - 5.4 Normas generales para un buen servicio
 - 5.5 Uniformes - Tipos y características
 - 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

- 6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias
 - 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
 - 6.2 Emisión de documentos
 - 6.3 Inventarios
 - 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

- 7 Oferta y servicio de bebidas en la barra
 - 7.1 Introducción
 - 7.2 Tipos de bebidas
 - 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas
 - 7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características
 - 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

- 8 Coctelería
 - 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería
 - 8.2 Componente y función
 - 8.3 Cuestionario: Coctelería

- 9 Servicios de vinos y cavas
 - 9.1 La vid
 - 9.2 Tipos de fermentación
 - 9.3 Otros tipos de fermentación
 - 9.4 La crianza de blancos y tintos
 - 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
 - 9.6 La crianza en botella
 - 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
 - 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
 - 9.9 Funciones del sommelier
 - 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen
 - 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas

- 10 Preparación y presentación de platos combinados
 - 10.1 El consome
 - 10.2 Sopas o cremas
 - 10.3 Hortalizas y legumbres
 - 10.4 Pescados
 - 10.5 Mariscos

- 10.6 Huevos
- 10.7 Aves
- 10.8 Carnes
- 10.9 Postres y helados
- 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados

- 11 Mobiliario de restaurante
 - 11.1 Mobiliario de un comedor
 - 11.2 Normas generales para el montaje de mesas
 - 11.3 Mesa - buffet
 - 11.4 Mesas para banquetes
 - 11.5 Diversos accesorios para colocación del material
 - 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante

- 12 Servicios de mesas
 - 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes
 - 12.2 La comanda, concepto y características
 - 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
 - 12.4 Tipos de servicios
 - 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
 - 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas

- 13 El banquete - tipos y características
 - 13.1 Introducción
 - 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
 - 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
 - 13.4 Normas generales sobre composición de menús
 - 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
 - 13.6 Servicio de buffet
 - 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características

- 14 Servicio de habitaciones
 - 14.1 Normas generales de servicios
 - 14.2 Grill o parrilla
 - 14.3 Servicio de desayunos
 - 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones
 - 14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones

- 15 Facturación
 - 15.1 Sistemas de facturación
 - 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo
 - 15.3 Cuestionario: Facturación

- 16 Inglés para restaurante bar
 - 16.1 Vocabulario más utilizado
 - 16.2 Frases hechas más utilizadas
 - 16.3 Cuestionario: Cuestionario final

Prevención en hostelería

- 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud
 - 1.1 El trabajo y la salud
 - 1.2 Los Riesgos Profesionales
 - 1.3 Factores de Riesgo Laboral
 - 1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
 - 1.5 Daños derivados del trabajo
 - 1.6 Accidentes de trabajo

- 1.7 Enfermedades profesionales
- 1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
- 1.9 Otras patologías derivadas del trabajo
- 1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
- 1.11 Deberes y obligaciones básicas en esta materia
- 1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales
- 1.13 Fomento de la toma de conciencia
- 1.14 Participación, información, consulta y propuestas
- 1.15 El empresario
- 1.16 El trabajador
- 1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud

2 Riesgos generales y su prevención

- 2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
- 2.2 Proyección de fragmentos o partículas
- 2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas
- 2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina
- 2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento
- 2.6 Contacto eléctrico
- 2.7 Sobreesfuerzo
- 2.8 Exposición al polvo o a ruidos
- 2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
- 2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
- 2.11 Contaminantes químicos
- 2.12 Toxicología laboral
- 2.13 Medición de la exposición a contaminantes
- 2.14 Corrección ambiental
- 2.15 Contaminantes físicos
- 2.16 Energía mecánica
- 2.17 Energía térmica
- 2.18 Energía electromagnética
- 2.19 Contaminantes biológicos
- 2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- 2.21 Sistemas elementales de control de riesgos
- 2.22 Protección colectiva
- 2.23 Equipos de Protección individual
- 2.24 Protección del cráneo
- 2.25 Protectores del aparato auditivo
- 2.26 Protectores de la cara y del aparato visual
- 2.27 Protectores de las vías respiratorias
- 2.28 Protección de las extremidades y piel
- 2.29 Protectores del tronco y el abdomen
- 2.30 Protección total del cuerpo
- 2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura
- 2.32 Características del riesgo de caída de altura
- 2.33 Características generales de los dispositivos
- 2.34 Clasificación y campos de aplicación
- 2.35 Planes de emergencia y evacuación
- 2.36 Organización del plan de emergencia
- 2.37 Señalización
- 2.38 Clases de señalización y utilización
- 2.39 Señalización óptica
- 2.40 Señales en forma de panel
- 2.41 Señales gestuales
- 2.42 Señales luminosas
- 2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones
- 2.44 El control de salud de los trabajadores

- 2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores
- 2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud
- 2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención

3 Riesgos específicos en hostelería

- 3.1 Fuentes y causas de riesgo de sobreesfuerzos
- 3.2 Prevención del riesgo de sobreesfuerzos
- 3.3 Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos
- 3.4 Fuentes y causas de exposición a temperaturas no adecuadas
- 3.5 Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas
- 3.6 Fuentes y causas de riesgo de estrés laboral
- 3.7 Prevención del riesgo de estrés laboral
- 3.8 Fuentes y causas de riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 3.9 Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 3.10 Fuentes y causas de riesgo de cortes y contusiones
- 3.11 Prevención del riesgo de cortes y contusiones
- 3.12 Fuentes y causas de riesgo eléctrico
- 3.13 Prevención del riesgo eléctrico
- 3.14 Fuentes y causas de quemaduras
- 3.15 Prevención del riesgo de quemaduras
- 3.16 Fuentes y causas de riesgo de exposición a sustancias químicas
- 3.17 Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas
- 3.18 Fuentes y causas de riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 3.19 Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 3.20 Fuentes y causas de riesgo de exposición a radiaciones
- 3.21 Prevención del riesgo de exposición a radiaciones
- 3.22 Fuentes y causas de riesgo de incendio y explosión
- 3.23 Prevención del riesgo de incendio y explosión
- 3.24 Fuentes y causas de riesgo de atraco
- 3.25 Prevención del riesgo de atraco
- 3.26 Cuestionario: Riesgos específicos en hostelería

4 Elementos básicos de gestión de la prevención

- 4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
- 4.2 Organización preventiva del trabajo
- 4.3 Procedimiento general de la planificación
- 4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo
- 4.5 Representación de los trabajadores
- 4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención

5 Primeros auxilios

- 5.1 Procedimientos generales
- 5.2 Eslabones de la cadena de socorro
- 5.3 Evaluación primaria de un accidentado
- 5.4 Normas generales ante una situación de urgencia
- 5.5 Reanimación cardiopulmonar
- 5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- 5.7 Fracturas
- 5.8 Traumatismos craneoencefálicos
- 5.9 Lesiones en columna
- 5.10 Quemaduras
- 5.11 Lesiones oculares
- 5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
- 5.13 Plan de actuación
- 5.14 Cuestionario: Cuestionario final