

HOTR0095

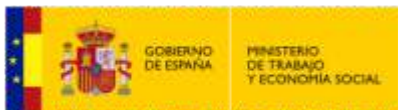
Limpieza de establecimientos de restauración



El objetivo del curso es proporcionar a los participantes de los conocimientos y habilidades necesarias para realizar con autonomía la limpieza de superficies, locales, maquinaria y mobiliario en instalaciones de restauración utilizando las técnicas y productos adecuados.

Titulación

Al finalizar su especialidad formativa, obtendrá un diploma expedido por nuestro centro de formación avalado por la Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Trabajo y Economía Social.



DURACIÓN y HORARIO

535 horas - Mañanas



MODALIDAD

Presencial



LUGAR

Edificio Galeno

C. Vía Flavia, 3, 41016, Sevilla



PRECIO

Gratis



TITULACIÓN

Diploma Oficial



Requisitos

La actividad formativa subvencionada irá dirigida prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas no ocupadas, inscritas en el Servicio Andaluz de Empleo.

Asimismo, siempre que no haya inscripciones admitidas de personas trabajadoras desempleadas, podrán participar, en un porcentaje máximo del 30% por cada acción formativa, personas trabajadoras ocupadas cuyo centro de trabajo esté ubicado en Andalucía.



Programa

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA LIMPIEZA DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

- 1.1. Identificación de espacios
- 1.2. Características de cada espacio
- 1.3. Identificación de superficies, maquinaria, utensilios
- 1.4. Productos y útiles de limpieza
- 1.5. Prevención de riesgos en la utilización de los productos de limpieza
- 1.6. Gestión de residuos/basuras
- 1.7. Alimentos: contaminación
- 1.8. Técnicas de limpieza
- 1.9. Asimilar los espacios del establecimiento y sus características
- 1.10. Relacionar cada espacio del establecimiento con la maquinaria, los utensilios y los productos adecuados
- 1.11. Dar atención a la correcta utilización de los productos y útiles de limpieza
- 1.12. Capacitar en la organización de los residuos generados
- 1.13. Conocer el proceso sistemático del APPCC para prevenir los peligros presentes en los alimentos
- 1.14. Adquirir los conocimientos necesarios en productos, materiales y técnicas de limpieza y tipología de superficies para una correcta aplicación

MÓDULO 2. TÉCNICAS BÁSICAS DE LIMPIEZA EN LA COCINA

- 2.1. Plan de limpieza
- 2.2. Limpieza y desinfección de cocina

MÓDULO 3. TÉCNICAS BÁSICAS DE LIMPIEZA EN RESTAURANTE

- 3.1. Plan de limpieza
- 3.2. Limpieza y desinfección de cafetería, sala y terraza

MÓDULO 4. LIMPIEZA DE SANITARIOS Y SUPERFICIES ACRISTALADAS

- 4.1. Limpieza y desinfección de aseos
- 4.2. Limpieza de ventanas y cristales

Más información e inscripciones: kefas.es