

Código do curso	PON-24-019
Denominación	INNOVACIÓN NO COMEDOR
Persoas destinatarias	Persoal de comedor do Centro Príncipe Felipe da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Participantes por edición	20
Número de horas	20
Lugar e datas	Pontevedra, do 8/10/2024 ao 15/10/2024 De luns a xoves, de 16:30 a 20:30 h
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Coñecer as técnicas de innovación no comedor
Contido	<p>Introdución ao servizo de comedor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de conduta e tratamento cara ás persoas usuarias do servizo</li> <li>• Comunicación</li> <li>• O comedor e as súas dependencias</li> <li>• Os uniformes</li> <li>• Relacións do comedor con outros departamentos</li> <li>• Condicións básicas dos alimentos no comedor</li> </ul> <p>Mobiliario, instalacións, equipos e maquinaria do comedor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrición do mobiliario, instalacións, equipos e maquinaria do servizo</li> <li>• Limpeza e desinfección dos útiles, equipamentos e instalacións</li> <li>• Normativa relacionada cos procesos de limpeza e desinfección</li> <li>• Etiquetaxe de produtos de limpeza</li> </ul> <p><i>Mise en place</i> e organización do comedor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción</li> <li>• Organización dos rangos dentro do servizo de comedor</li> <li>• Identificación de vaixela, cristalería, panos e material especial de uso habitual en comedor</li> <li>• <i>Mise en place</i> do enxoval e panos utilizados no comedor</li> <li>• Manexo de bandexas, fontes e carros</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Marcaxe e montaxe mesas para os distintos servizos e eventos.</li><li>• Descrición e preparación dos servizos de almozos, comidas e ceas</li></ul> <p>Servizo á ou ao cliente e desbarasado</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción</li><li>• Tipos de bufete de servizo</li><li>• Trinchado de carnes e aves e desespiñado de peixes</li><li>• A preparación de mariscos: trinchado e pelado</li><li>• Pratos preparados á vista da clientela</li><li>• Cortes especiais: xamón curado e salmón afumado</li></ul>
--	---