

MZC-BADAJOS

FONDO SOCIAL EUROPEO-FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

PROGRAMA: “Programa de integración socio laboral de mujeres inmigrantes desde la transversalidad de género, Fase VI”.

OBJETIVO GENERAL: Contribuir a la integración social y laboral de mujeres inmigrantes desde la transversal de género a través de la mejora de la empleabilidad.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1: Fortalecer la capacitación profesional de mujeres inmigrantes para un desempeño cualificado de su actividad laboral.

OBJETIVO ESPECÍFICO 2: Fortalecer la autonomía personal y la empleabilidad de las mujeres inmigrantes.

OBJETIVO ESPECÍFICO 3: Fomentar la cultura emprendedora como medio de inserción laboral.

OBJETIVO ESPECÍFICO 4: Favorecer la conciliación familiar y laboral de las usuarias.

CURSO: CATERING EN INSTITUCIONES SANITARIAS Y EDUCATIVAS

FORMACIÓN ESPECÍFICA: 45 HORAS

Contenidos del curso:

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

- 1.1. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- 1.2. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - 1.2.1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - 1.2.2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
 - 1.2.3. Uniformes de pastelería: tipos.
 - 1.2.4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - 1.2.5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

MÓDULO 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 2.1. Concepto de alimento.
- 2.2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- 2.3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- 2.3. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- 2.4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- 2.5. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- 2.6. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- 2.7. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- 2.8. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 2.9. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 2.10. Manejo de residuos y desperdicios.
- 2.11. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 2.12. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 2.13. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

- 2.14. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 2.15. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 2.16. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 2.17. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 2.18. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

MÓDULO 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- 3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- 3.2. Características principales de uso.
- 3.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- 3.4. Interpretación de las especificaciones.
- 3.5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 3.6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

MÓDULO 4. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING.

- 4.1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering
- 4.2. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- 4.3. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- 4.4. Relaciones con otros departamentos.
- 4.5. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 4.6. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- 4.7. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- 4.8. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - 4.8.1. Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - 4.8.2. Menaje desechable.
 - 4.8.3. Material diverso de mayordomía.
 - 4.8.4. Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 - 4.8.5. Productos promocionales.
- 4.9. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
 - 4.9.1. Cinta de montaje.
 - 4.9.2. Termoenvasadora.
 - 4.9.3. Termoselladora.
 - 4.9.4. Empaquetadora de cubiertos.
 - 4.9.5. Robots y semirobots de montaje.
 - 4.9.6. Lector de tarjetas.
- 4.10. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
 - 4.10.1. Servicio de pago.
 - 4.10.2. Servicio gratuito.
- 4.11. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 4.12. Especificidades en la restauración colectiva.
 - 4.12.1. Tipo de cliente.
 - 4.12.2. Presentación.
 - 4.12.3. Productos.
 - 4.12.4. Oferta gastronómica.
 - 4.12.5. Materiales utilizados.

MODULO 5: EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING.

- 5.1. Almacén, economato y bodega.
 - 5.1.1. Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - 5.1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

5.1.3. Controles de almacén.

5.2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:

- 5.2.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 5.2.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
- 5.2.3. Documentación.
- 5.2.4. Seguridad de los productos.

MÓDULO 6. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

6.1. Fases:

- 6.1.2 Puesta a punto de material y equipos.
- 6.1.3. Interpretación de la orden de servicio.
- 6.1.4. Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
- 6.1.5. Montaje del servicio de catering.
- 6.1.6. Disposición para su carga.

6.2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

- 6.2.1. Montaje en catering de transportes.
- 6.2.2. Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
- 6.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- 6.4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
 - 6.4.1. Equipos: Trolleys y cabinas.
 - 6.4.2. Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.
 - 6.4.3. Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero.
 - 6.4.4. Trazabilidad de la venta a bordo.
 - 6.4.5. Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
 - 6.4.6. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.
 - o Estructuras habituales de establecimientos de catering: definición y organización característica.
 - o Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
 - o Equipos: trolleys, cabinas, cestas, otros.
 - o Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, otros.
 - o Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
 - o Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
 - o Relaciones con otros departamentos.
 - o Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el 'feed-back' y la escucha efectiva, barreras para la comunicación en catering y soluciones, otros.

FORMACIÓN PRÁCTICA: 40 HORAS.

Las prácticas serán realizadas en empresas del sector sanitario y educativo con las cuales se firmara un convenio, siendo las mujeres que lo demanden las que realizarán las prácticas profesionales no laborales.

BENEFICIARIAS:

- 15 Mujeres inmigrantes en situación de vulnerabilidad
- Criterios de selección:
 - Mujeres inmigrantes nacionales de terceros países con permiso de residencia, ya sea, temporal o permanente.
 - Mujeres inmigrantes derivadas de servicios sociales y/o recursos de acogida
 - Mujeres inmigrantes víctimas de violencia de género
 - Mujeres desempleadas, teniendo preferencia aquellas que lleven más tiempo en desempleo
 - Nivel de formación, teniendo preferencia aquellas que no hayan realizado ningún curso

formativo relacionado con la temática

- Mujeres con responsabilidades familiares en solitario o madres solteras
- Mujeres en situación de prostitución víctimas y/o posibles víctimas de trata con fines de explotación sexual

FASE ESPECÍFICA: 45 H		TOTAL: 90 HORAS
FASE DE PRÁCTICAS: 40 H		
FASE ORIENTACIÓN LABORAL: 5 H		
11 ABRIL/3 MAYO	Periodo de difusión e inscripción	
4/MAYO	Selección de alumnas	
8/MAYO	8-19/MAYO	Formación específica
	17/MAYO	Taller grupal de orientación laboral
2/JUNIO	22 MAYO/2 JUNIO	Prácticas no laborales
	15/JUNIO	Acto de clausura
HORARIO: 9:00/14:00 Horas		
DÍAS: Lunes a viernes		
LUGAR: Centro de Formación Vegas y Serena C/Humanista (esquina con Poeta) 06400 Don Benito		
PRÁCTICAS: Empresas de catering de centros educativos y sanitarios		

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

MZC-BADAJOS
C/Miguel Arias, 9-Bajo A, Don Benito
Tf.: Fijo: 924 090 890
Tf.: Móvil: 660 982 342
Mail: magdalena@mzc.es

“Un grupo de trabajo se convierte en un equipo de trabajo, desde el instante en que todos sus integrantes, comprometidos, mantienen objetivos comunes y dirigen sus esfuerzos hacia un mismo norte, inspirados por un Líder que desarrolla su potencial y sus capacidades”

Ernesto Yturralde