

**ANEXO I LOTE 8 F241460AA
ÍNDICES ACCIONES FORMATIVAS**

Hostelería Sectorial Especial Interés - F241460AA

HOTR0022 GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

1. SERVICIOS, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN RESTAURACIÓN
 - Gestión del servicio y organización en restauración.
 - Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y el food service.
 - Implantación de los servicios de restauración.
 - Gestión del servicio de restauración.
 - El restaurante y la cafetería: definición, división por zonas, mobiliario y decoración, organigrama y servicio de bar.
 - La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú buffet.
 - Planificación de los servicios.
 - Consideraciones generales.
 - Diseño y elaboración de la carta.
 - Planificación del menú.
 - Mise en place: planificación de los servicios de desayuno, planificación de los servicios de almuerzo y cena, planificación de banquetes.
 - La reserva.
 - Distribución del trabajo y reparto de tareas.
2. CONTROL DE INGRESOS, GASTOS, SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN
 - Aplicación de la metodología para el control de ingresos y gastos servicios:
 - Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de estos.
 - Determinación de los costes: coste de un plato, un banquete y del consumo de comida y bebida.
 - Escandallo o rendimiento de un producto.
 - Fijación del precio de venta.
 - Gestión y control de comidas y bebidas.
 - El control de ingresos: menú engineering y control de ingresos.
 - Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
 - El futuro de la restauración.
 - Gestión de la seguridad e higiene en restauración:
 - Introducción.
 - Contaminación: motivos por los que los alimentos alteran la salud, vías de contaminación, factores de contaminación, control en caso de emergencias epidemiológicas.
 - Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.

- La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina: causas de los accidentes de trabajo, análisis de riesgo y control de puntos críticos, cuadro de control de puntos críticos, consignas de prevención de incendios para el personal y el sistema de limpieza en la cocina.
- Referencias sobre legislación alimentaria.

HOTR0006 CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA

1. CREACIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA

- Creación de la marca personal para el sector de hostelería.
 - Definición de marca personal y cómo desarrollarla en el sector de hostelería.
 - Identificación del impacto de la marca personal en el mundo laboral.
- Aplicación de la marca personal en la hostelería.
 - Identificación de las ventajas que aporta la marca personal a un negocio.
 - Identificación de las estrategias de marca personal en hostelería.

2. NUEVAS TECNOLOGÍAS Y HUELLA DIGITAL

- Uso de las nuevas tecnologías y la marca personal en el sector de hostelería:
 - Desarrollo de una comunicación eficaz para potenciar tu marca personal en el sector de hostelería.
 - Conocimiento de las redes sociales profesionales y su aplicación en el sector de hostelería.
 - Toma de conciencia sobre la huella digital:
 - Análisis de la reputación online y los perfiles en redes sociales.
 - Concienciación sobre qué evitar hacer para no dañar la marca personal.
 - Gestión de la privacidad atendiendo a la seguridad e imagen.

HOTR0020 LOGÍSTICA EN LA COCINA

1. LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK

- Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales.
 - Logística dentro de la empresa.
 - Análisis de costes logísticos.
 - Indicadores de la gestión logística.
- Gestión y organización de los almacenes.
 - Principios organizativos del almacén
- Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
 - Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
 - Lay out de los almacenes.
 - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).
 - Organización del stock.
 - Introducción en la gestión de inventarios.
 - Clasificación de stocks.
 - Rotación de stocks.
- Elementos integrantes de la composición de stock.

- Clases de stocks.
 - Optimización de los costes de stock.
 - Método analítico de valoración a,b,c.
 - Cálculo de la norma.
 - Flujos internos.
 - Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
- 2. OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA**
- Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
 - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
 - Organización del departamento de cocina.
 - Definición y organización característica.
 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
 - Especificidades en la restauración colectiva.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
 - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
 - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
 - Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
 - Huevos.
 - Arroz.
 - Hortalizas.
 - Legumbres.
 - Condimentos y especias.
 - Pescados.
 - Mariscos.
 - Aves.
 - Carnes.
 - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
 - Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.
 - Sector hostelero.
 - Factores de riesgo.
 - Riesgos y medidas preventivas en el sector.
 - Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.
 - Control de las medidas implantadas.

HOTR0040 ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

1. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO

- Planificación del evento
 - Tipos de eventos.
- Fases de la organización de eventos.
 - Realización y desarrollo del evento
 - Personal necesario para un evento.
- Medios materiales necesarios para un evento.
- Tipos de montajes de mesas en cada evento.

2. PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING

- Definición de Catering. Protocolo y servicio
 - Servicios de catering.
 - Protocolo en el catering.
- Montaje de las mesas según el evento.
 - Tipos de servicio según el evento.
- Forma de servir las mesas según el evento.

3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Manipulación de alimentos.
 - Higiene alimentaria.
- Contaminación de los alimentos.
 - Prevención de contagios.
 - Evitar contagios víricos.
 - Consejos de seguridad.

HOTR0046 MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN LA SEGURIDAD

- Gestión de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento de los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.
- Identificación de los principios de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Conocimiento de los conceptos generales de la seguridad alimentaria.
 - Conocimiento y aplicación de la legislación y normativa.
 - Organización de la función de seguridad alimentaria.
 - Organización y coordinación.
 - Comunicación externa e interna.
 - Realización de auditorías.
 - Aplicación de los principios de gestión por procesos.
 - Identificación de los procesos.
 - Planificación de los procesos.
 - Conocimiento de la medida de procesos.
 - Aplicación de mejoras de procesos.

2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Planificación y realización de productos inocuos.
 - Planificación del diseño y desarrollo.
 - Aplicación de planes o programas de requisitos.
- Identificación de etapas previas a un plan APPCC
 - Manipulación de alimentos
 - Realización de la higiene alimentaria.
 - Prevención de la contaminación de los alimentos.
 - Aplicación de las medidas correctas de Higiene.
- Realización de la limpieza y desinfección de locales y equipos.
 - Organización del entorno en la manipulación de alimentos.
 - Conservación de alimentos.
 - Almacenamiento de los alimentos.
- Realización de un diseño y su implantación de un plan APPCC.
 - Implantación de un sistema de seguridad alimentaria.
 - Realización de la trazabilidad.
 - Aplicación de las acciones correctivas.
 - Manejo y retirada de productos no seguros.

HOTR0067 GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

1. VIABILIDAD ECONÓMICA Y CONTROL DE CONSUMOS

- Distinción de los modelos de negocio bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
 - Bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
 - Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.
- Aplicación de un plan de viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.
 - Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
- Organigrama del bar-cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
 - Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
 - Tipo jurídico de empresario: individual y social.
 - Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
 - Empresario individual y empresario social.
- Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial.
- Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral.
- Gestión del aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería.
 - Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el bar-cafetería.
- Ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
 - Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
 - Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.
 - Gestión del control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería.
- Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste

de materias primas.

- Registro documental. Control de consumos.
 - Control por copeo. Escandallos.
- Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

2. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL

- Gestión y control general de la actividad de bar-cafetería.
 - Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
 - Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
 - Diario de producción y cierre de caja.
 - Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
 - Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
 - Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.
 - Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.
 - Gestión comercial: estrategia de precios.
 - Ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
 - Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
 - Gestión y control de calidad: Características peculiares.
 - Concepto de calidad por parte del cliente.
 - Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
 - Técnicas de autocontrol.
 - Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
 - Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
 - Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
 - Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
 - Hojas de cálculo. Manejo y uso.
 - Manejo de Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.
 - Historia. Internet en España.
 - Conceptos y definiciones.
 - Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
 - Servicios de Internet.
 - Correo electrónico.
 - Buscadores y portales.
 - Internet como proveedor de alimentos y bebidas.

HOTA02 INNOVACIÓN EN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS DERIVADOS DEL COVID 19

1. MATERIALES Y RECURSOS FRENTE AL COVID-19

- Conocimiento de productos específicos de limpieza de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
 - EPIs
 - Protocolos de limpieza
 - Procedimientos de búsqueda y tratamiento de proveedores
- Clasificación y aplicación de desinfectantes efectivos contra el COVID-19
 - Tipos de desinfectantes efectivos
 - Dosis efectivas
 - Métodos de aplicación

2. APLICACIONES Y VIGILANCIA DE LOS PROTOCOLOS COVID-19 EN DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

- Planificación de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
 - Programas de limpieza de locales, instalaciones, mobiliarios y equipos propios del departamento
 - Métodos de limpieza de equipos y mobiliarios y de tratamientos de superficies
 - Tecnología aplicada
- ☑ Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza
 - Técnicas de desinfección
- El fenómeno de la desinfección y los productos químicos viricidas contra el COVID-19
 - Sistemas de control
 - Normativa y documentación

SALVADOR FERNÁNDEZ SALAS

DIRECTOR GERENTE

Cámara
Sevilla
CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO
INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN