

Recepción y Lavado de Servicios de Catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering

Recepción y Lavado de Servicios de Catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados. Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

BLOQUE 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

- El departamento de lavado en instalaciones de catering
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento
- Fases del lavado de material de catering

BLOQUE 2. SEGURIDADA Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

- Condiciones específicas de seguridad
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
- Productos de limpieza de uso común
- Sistemas y métodos de limpieza
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

© icaformación2026

BLOQUE 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

Manejo de residuos y desperdicios

Eliminación de residuos y control de plagas

Limpieza y desinfección

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

Autocontrol: sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC

Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones

© icaformación2026